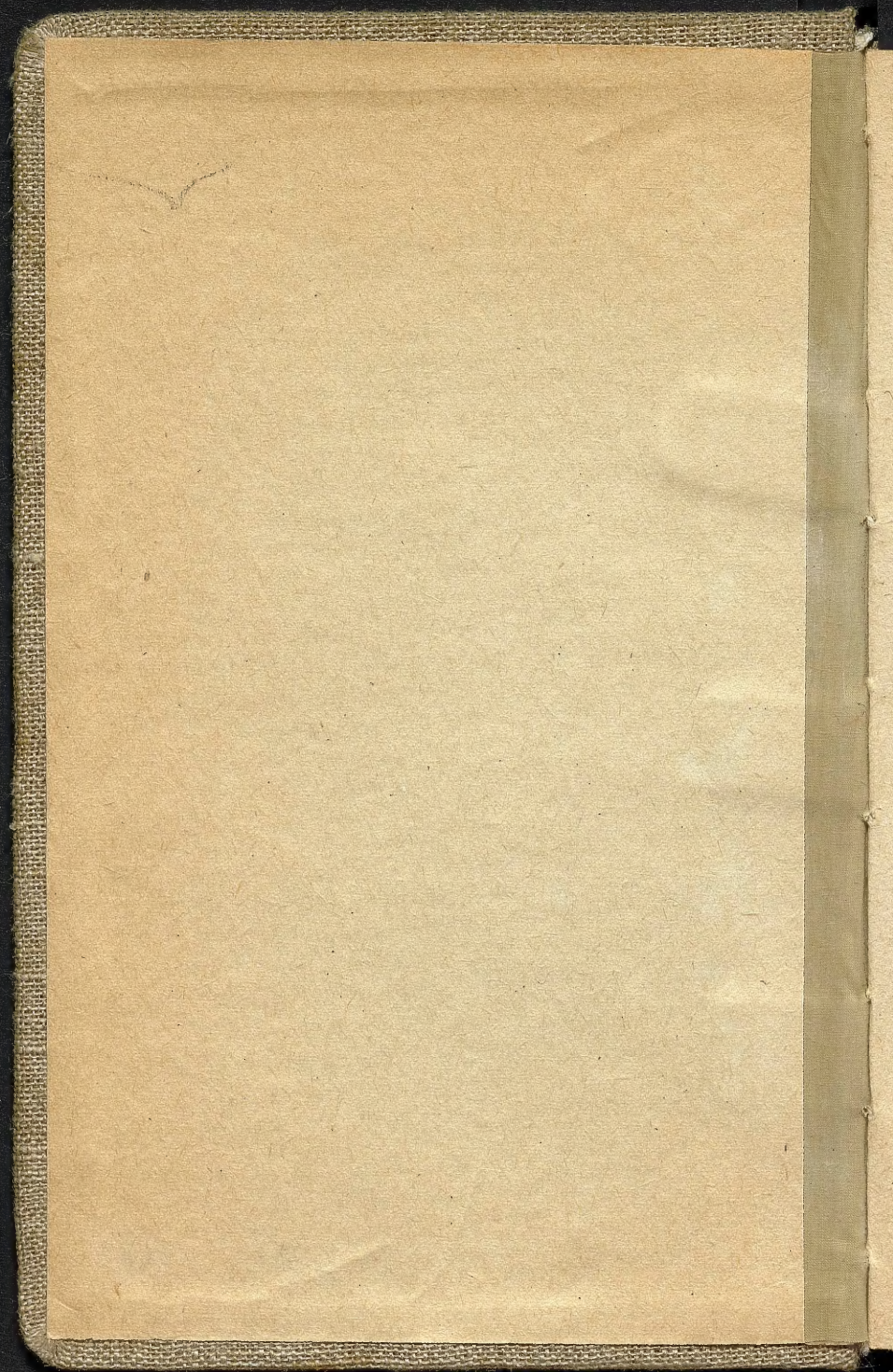
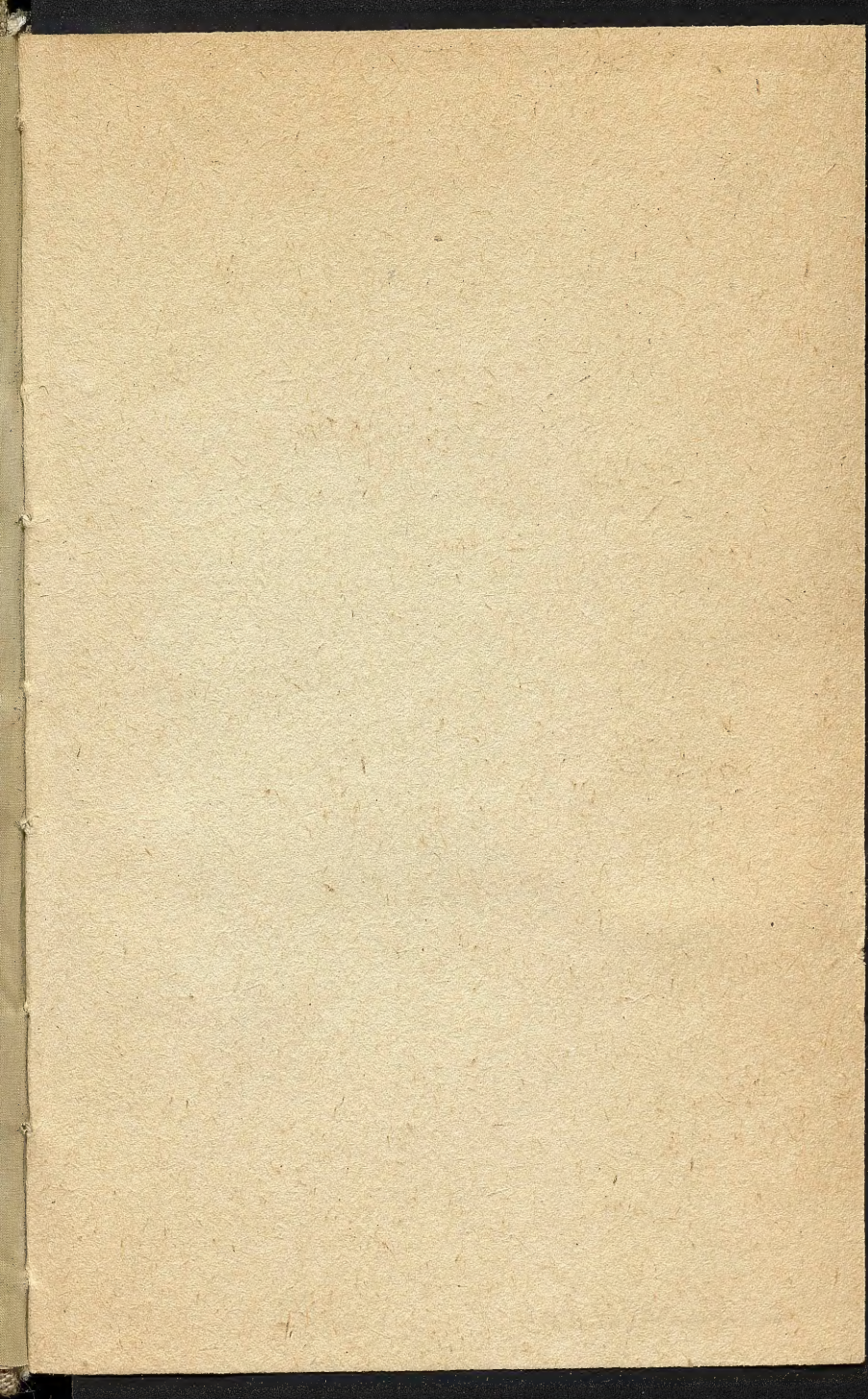


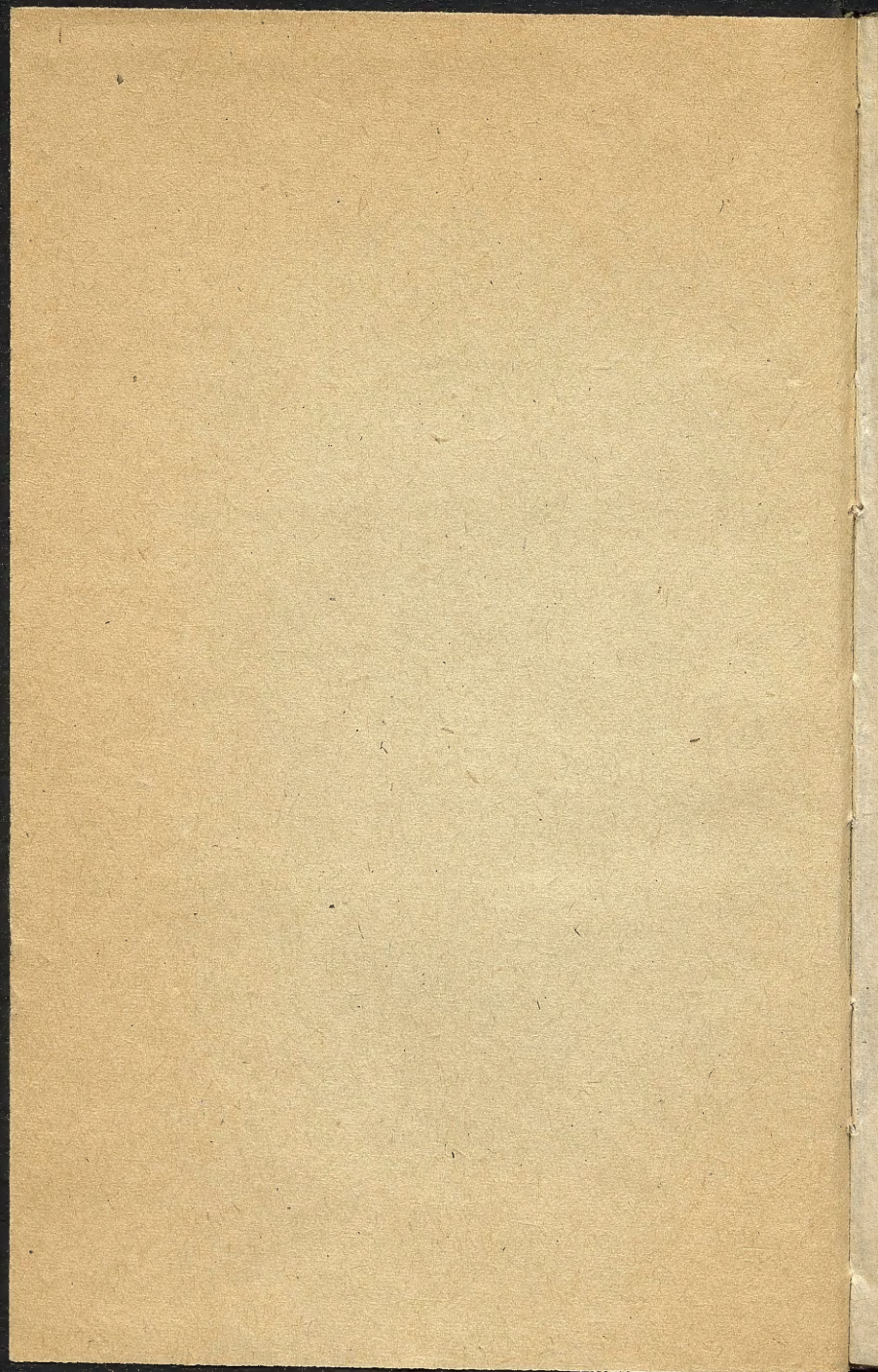
BIBLIOTEKA

Zakł. Nar. im. Ossolińskich

437.887

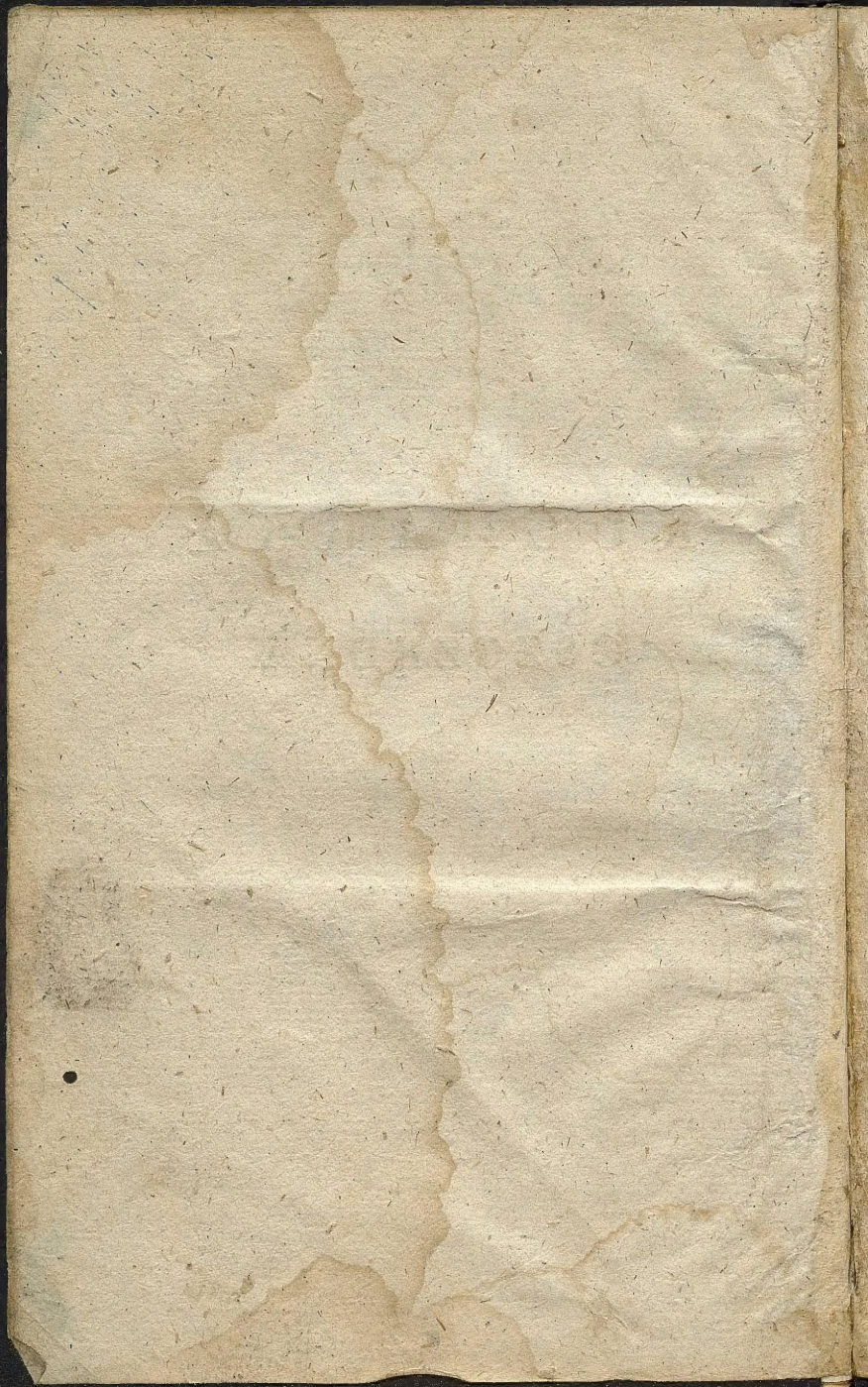






47
K U C H A R K A

OSZCZĘDNA



KUCHARKA

OSZCZĘDNA

C Z Y L I

PRZEPISY ŁATWEGO I NIEKOSZTOWNEGO SPORZĄDZANIA POTRĄW, OPATRZENIA SPIŻARNI W POTRZEBNE ZAPASY, DYSTYLOWANIA WÓDEK i t. d.

P R Z E Z

JANA SZYTTLERA

WYDANIE TRZECIE

POPRAWIONE I POMNOŻONE NOWEMI ARTYKUŁAMI O KUCHY I URZĄDZANIU MIĘSIWA I CIAST NA ŚWIĘTA, WIELKONOCNE, TUDŻIEŻ PRZYDAJĄ SIĘ SPOSOBY PEWNE I DOŚWIADCZONE ROBIENIA KISZEK I SALCESONÓW W RÓŻNYCH GATUNKACH.

W I L N O,

W Drukarni Diecezalnej u XX. Misjonarzy.

Nakładem Rubena Rafałowicza
Księgarza Wileńskiego.

1840.



Печатать позволяется. Вильно 27. Мая 1840. года.

Цензоръ Галлеръ.

Wszelkich fałszywych edycyj prawnie
poszukiwać będę, dla tego na każdym exem-
plarzu kładę mój podpis.

437.887

437887



1840 - K. 1412

PRZEMOWA.

Gdy wydane przezemnie to dzieło, zupełnie już z handlu wyczerpaném zostało, postanowiłem przeto nową trzecią jego edycją przysłużyć się Szanownéy Publiczności. Celem mojęy pracy było, aby nie tylko uczestnicy stołów wymyślnych i wspaniałych znaydowali smak pożywając zdrowe i gustowne pokarmy, lecz i mniéy uposażeni darami fortuny, równie mieli przyjemność w skromnych swoich biesiadkach; gdyż częstokroć potrawa mało kosztująca, ręką gospodyni z kuchnią obeznanéy sporządzona, większą przynosi korzyść i przyjemniéy bywa spożyta, niż kosztowne przyprawy bez gustu i oszczędności zgotowane. Dla tego w tém dziele podaje takie przyprawy do potraw,

które w każdéy prawie wieyskiéy spiżarni i gospodarstwie domowém znaleźć się mogą. W edycyi téy staraniem mojem było poprawić wszystkie uchybienia, które się do poprzednich wydań wcisnąć mogły, oraz zbogacić ją nowemi przepisami, które późniejszemu mojemu doświadczeniu i poszukiwaniu winienem. Słodką karmię się nadzieją, iż tę moją pracę Szanowna Publiczność z równemi przyjmie względami, jakich do tego czasu przy wydawaniu dzieł moich doznałem.

Jan Szyttler.

ROZDZIAŁ I.

O ŚNIADANIU CZYLI ZAKĄSKACH.

Sér z wątróbek cielęcych.

Chcąc mieć na jeden talerz sér taki, potrzeba wziąć jedną wątróbkę z cielęcia dobrego, pokrajać całą na zrazy grube, dodać parę gęsich wątróbek, rozpuścić na pokrywie kwaterkę lub nieco więcej masła, do gorącego włożyć wątróbkę i na ogniu postawić, podsmażyć przewracając na obie strony, wybrać na przetak, aby z niey wilgoć ściekła i przestygła, po czém utłóć na miazgę i przetrzeć na sito tak, aby żyłki na sicie pozostały. Wyłożyć pokrywę świeżą w plastry cienko skrojoną słoniną dno i boki; włożyć tę wątróbkę do środka, między nią położyć dla ozdoru parę listków bobkowych, parę kuropatw odpieczonych lub parę jarząbków, rozerznąwszy na pół, okryć z wierzchu cienką słoniną i wstawić w piec niezbyt gorący; je-

dnak aby słonina upiekła się i wzięła kolor rumianawy. Wydobywszy z pieca, zwierzyć wyjąć, i razem ze słoniną słuć na miazgę, przetrzeć przez sito; dodać octu estragonowego łyżkę stołową a dwie oliwy, pół kwaterki madery, nieco soli, wymieszawszy dobrze, uformować na talerzu do śniadania bułek. Sér ten latem utrzymywać na lodzie.

Sér gorzycowy

Zebrać z dwóch garnków młodą kwaśną śmietanę, o połowę garnka kwaśnego mleka, i wstawić do pieca, aby się odegrzało i ściągnęło, tylko żeby nie przegrzać zbyt; odcedzić, aby zupełnie serwatka zciekła, dołożyć do tego twarogu, ćwierć funta masła, i rozbić łyżką na masę, dodać gorzycy podług smaku, wymieszać i dawać na śniadanie do smarowania bułek.

Sledzie pieczone.

Wziąć 4ry proste, a lepiéy holenderskie śledzie, opłukać dobrze w wodzie, nalać kwartą mleka aby z godzinę pomokły, wybrać na sito, skoro zcieką, oddzielić od kości, mięso śledziowe usiekać, 4. jabłka słodkie pokrajane w kostki, obrane ze skórek i pestek, oraz dodać mózg wołowy odgotowany i pokrajany w kostki, tartéy bułki pszen-

néy dwa kubki kawiane, cokolwiek pieprzu prostego i angielskiego łyżeczkę kawianą, kubek kawiany oliwy lub masła klarowanego, jay całych syrowych wbić pieć, a twarde odgotowanych i drobno usiekanych 4-ry. To wszystko zmieszać, i z téy massy na półmisku formować kształt śledzi, dla proporcyi przykładać główki i ogony, które wprzód były odłączone, połać masłem lub oliwą, i posypać po wierzchu tartą bułką, przed dapiem na stół, na dobry kwadrans wstawić w piec gorący. W razie niedostatku mózgu wołowego lub cielęcego, można wziąć kawałek pieczonéy cielęciny i drobno pokroić.

Śledzie odsmażane.

Wziąwszy na osobę po jednym śledziu, odciąć główki i ogony, przerznąć po półowie, ze środka kości odrzucić i z wierzchu oczyścić, wymoczyć dobrze w mleku, wybrać na serwetę, każdą połówkę wycisnąć z wilgoci, maczać w przygotowaną masę niżej opisaną, spuszczać na gorące wyklarowane masło i pilnie uważać smażyć, a gdy się kolor rumiany okaże, natychmiast wybierać na półmisek, liście zaś zielonéy pietruszki odsmażywszy, osypać śledzie dając na stół.

Massa do maczania odsmażanych śledzi.

Wziąć maki pół kwarty do czterech śledzi, żółtków 8, trochę mleka, łyżkę masła, rozbić dobrze w rondelku łyżką drewnianą, ubić od tyłu jay piankę, rozrobić ciasto i wraz odsmażać.

Śledzie innym sposobem.

Oczyściwszy wyżej wskazanym sposobem śledzie jak do smażenia, rozbić jay całych 4-ry, usiekać naydrobniéj jedną cebulę, dodać trochę zielonéj pietruszki także drobno usiekanéj, angielskiego pieprzu pół łyżeczki kawianéj, rozbić to na talerzu z jajami, maczać w to połówki śledzi, i w tartą pszenną bułkę, po czém odsmażać na oliwie lub niesłoném maśle.

Ułożywszy odsmażone na półmisku śledzie, można w środek podać sos z grzybów, lub na zmianę zrobić z jay perdutę i w koło półmiska poukładać śledzie, a będą dwa kolory biały i rumiany.

Perduta robi się następnie: wziąć świeżych jay 15-oie i do trzech kwart wody wrzącéj z łyżką soli i kwaterką octu, bić prędko jedno drugiem, ale tak wężnie, aby na wrzącą wodę spadały nie odłączone białka od żółtka, i nie dając, aby żółtka stwardniały, wy-

bierać łyżką druszlakową do wody zimnej, a później na sito, aby woda ściekła.

Śledzie na bułkę.

Mięso śledziowe oczyszczone, wymoczone w mleku, obrane z kości, dobrze wycisnąć na serwecie i nożem każdą połówkę śledzia cienko płaszczyć. Krajać świeże drożdżowe ciasto czyli bułkę, smarować młodem masłem, a połówki rozplaszczone śledzia na troje na wierzch masła nakładać, i kłaść na talerz.

Buterschnitt.

Kroić bułkę, smarować masłem, nakładać cienko ukrojonym holenderskim serem, a na wierzch szynką.

Chléb zajęczy.

Z dobrego zajaca odebrać zupełnie mięso od kości, pokrajać, posiekać najdrobniej, tłóć na miazgę, dodać dwa funty świeżey słoniny, które wprzód usiekać i razem powtórnie stłóć, mało tartéy bułki kubek kawiany, soli w miarę, gałkę muszkatową, dwie łyżeczki angielskiego pieprzu i prostego łyżeczkę razem utłóć, dodawszy jay całych ośm, przetrzeć przez sito rzadkie, kubek séra holenderskiego tartego, i w cieście upiec formą.

chleba, ciasto zarobić kwartą mąki, jaj i masła łyżek dwie. Krajać na zimno, i dawać do śniadania.

O l i w k i.

Z oliwki każdéj wyrzuci się pestka, wkłada się do środka pół serdela wymoczonego i na serwecie wyciśnionego, główka z kostkami odrzuca się i zalewa się po wierzchu oliwą.

Grzanki cietrzewie lub zajęcze.

Dają się także grzanki cietrzewie lub zajęcze. Odpiekamy zwierzynę na rożnie, kładniemy na zimno żeby ostygła, odbieramy mięso od kości i ucieramy na tarce, krajamy bułkę świeżą na grzanki, smarujemy młodem masłem, maczamy w zwierzynę tartą i układamy na talerz.

F l a d e r k i.

Fląderki maczamy w piwie przez godzin parę, wyciskamy późniéj na serwecie, smarujemy oliwą, wkładamy na rózst stawiając o-ny na węglach, przypiekamy z obu stron i wydajemy.

Dają się także na śniadanie prędkie zakąski, jako to:

W poście . .

Masło świeże.
Redysa.
Kawior.
Sięga.
Oliwki z serdelami.
Rolady rybne.
Jesiotr.
Biełucha.
Brytlingi.
Pitlingi.
Lampredy krajane, zalane
octem i oliwą.

W dni mięsne.

Szynka.
Ozory.
Półgąski.
Rolady prosięcie.
Salcesony włoskie.
Połędwice.
Séry różne i t. d.



ROZDZIAŁ II.

O BULONACH, ZUPACH MIĘSNYCH, I O CHŁODNIKU.

O zupach w ogólności.

Zupy zwyczajnie naypiérwszém są daniem do stołu, które naystaranniey i naylepiéy powinny bydź zrobionemi tak co do smaku, jako też i co do czystości.

Wziąwszy na ośm osób np. kurę, indyka lub cielęciny świeżey; bo gdy poleży w domu i skruszeje, w tenczas naybardziéy przystoi używać one do zup kwaśnych. Do kury lub kapłóna przykładać należy mięsa wołowego świeżego, lub kości cielęcych. Gotować zaś rosół z kury, cielęciny, indyka lub gołębi potrzeba z nayświeższych, wrząc po zarzuceniu i oczyszczeniu, w naczyniu glinianém polewaném. Rosoły niektórzy lubią białe, inni zaś klarowne. Wziąć kurę oczyszczoną, oparzoną do rondla garncowego, przydać dla lepszego smaku, cokolwiek mięsa wołowego przy kości, i zalawszy wodą, gotować przez

kwadrans szumując, potem przecedzić już na czysto do naczynia, w którym się kura lub co z drobiu ma gotować; po czém rozebrać kurę na części, zasolić i dodać stołową łyżkę masła, salery, pietruszki, marchwi już pokrajaney, kilka listków kwiatu muszkatowego, kilka ziarn angielskiego pieprzu i zwołna gotować często szumując, wydając, dodaje się cokolwiek kopru, pietruszki drobno u siekaney. Dając do stołu, powinien bydz osobno przygotowany ryż, makaron, lub co podobnego, a rosół ten będzie przezroczysty. Kto zaś życzy, aby był białawy, powinien gotując przydać ryżu lub innych krupiek drobnych, które gdy się przez długie gotowanie rozkleją, uczynią zupę białawą; jednak gdy się długo przestoi, smak zmienia, dość jest gotować tylko dobrą godzinę.

Bulion z mięsa wołowego.

Chcąc mieć bulion na ośm osób, należy wygotować ośm funtów mięsa, przecedzić przez sito, wziąć potem cztery białka i rozbić je z łyżką wody na talerzu, i wlać do bulionu nieco ostudzonego, poczem rozmieszawszy białka z bulionem, przystawić aby się jayka zgotowały, nakoniec przecedzić przez serwetę, a będzie bulion klarowny. Wydając do wazy, kłaść ryż, kartofle lub inne drobne krupki, które wprzód osobno

powinny być przygotowane następnym sposobem: wziąć pół funta ryżu, wypłókać go, to jest: oczyścić z piasku i pyłu, włożyć w rondlek, uszadkować marchwi nieco, tyleż pietruszki i salery, przydać masła kwaterkę, wody trzy kwaterki lub bulonu; zagotowawszy to razem zalać ryż, przykryć szczelnie i wstawić do pieca gorącego na godzinę, lub na żar, póki miękkie nie będzie. Co do krup kartoflowych lub drobnych, trzeba je kłaść na zagotowany bulon, równie jak kluski i makaron, z tą różnicą, że do krupek dodawszy włoszczyzny i wymieszawszy, trzeba je wstawić do pieca, a na wydaniu dodać zielonej pietruszki i kopru usiekanego.

Zupa biała z bulonu.

Do zgotowanych w rondlu krup perłowych, drobnych, lub ryżu; dodać masła kwaterkę, kwaśnej śmietany mniej kwarty, żółtków cztery, i rozmieszawszy razem, rozprowadzić bulonem, jeśli go będzie za wiele, wygotować dobrze.

Zupa z gęsi lub kaczki z krupami perłowemi.

Zgotować świeżo zabita gęś lub kaczkę z włoszczyzną, co gdy będzie już miękkie, rosół odebrać, dla przyprawienia krup per-

łowych następnym sposobem: wziąć pół kwarty krup perłowych, zgotować je w naczyniu kwartowém tak, aby się rozkleiły. Włożyć potem do rondla, dodać kwaterkę masła i rozbić dobrze, aż krupy staną się białe; przydać potem śmietany kwaśnéj mniéj kwarty, żółtków cztery, i wymieszawszy dobrze, rozprzewadzić bulonem; przydać grzybków na miękko odgotowanych i uszatkowanych, a sos od nich dobrze wygotowawszy dodać do zupy dla odoru. Dobrze jest tę kaczkę rozebrawszy na części, włożyć do wazy, przydać soku cytrynowego, kopru zielonego lub suszonego.

Zupa z kaszy jajecznej.

Wziąć mąki kwaterkę dobrą, masła ilości orzecha włoskiego, pięć żółtków z jay, zagnieść to z mąką na twardo i dobrze wyrobić, gdyby jéy znać nie było; potem posiekać to na kaszę drobną. Wziąć późniéj kwaterkę lub cokolwiek więcéj masła, rozpuścić w rondelku, i te krupki przygotowane wsypawszy, mieszając raz wraz na małym ogniu smażyć, aż dostaną koloru rumianego. W tenczas zdjąć z ognia i wraz włożyć pietruszki i kopru zielonego usiekanego łyżkę stołową, grzybków usiekanych odgotowanych suchych łyżek ze trzy stołowych. Sos zaś grzybowy wysmażyć do małej ilości:

wlać do pół kwarty śmietany przydawszy ze trzy żółtka, wymieszawszy to wszystko, przecedzić do naczynia osobnego, a gdy ma się dawać do stołu, wlać do tego bulonu czyli rosółu w proporcją ośmiu osób, wprzód jednak tłustość z wierzchu zebrawszy. Wlać potem do kaszy, zagotować i wlać śmietanę przygotowaną, lecz już nie trzeba gotować; jeśli jest cytryna, dodać dla lepszego kwasu, i wraz dawać potrzeba na stół, ażeby krupy nie rozmokły.

Zupa biała.

Wziąć pietruszkę, salerę, dwie pory, marchew jedną, uszatkować, i rozpuściwszy masła kwaterkę, w tém pomienioną włoszczyznę usmażyć, potem wziąć kwartę śmietany kwaśney, do której wbić żółtków ośm, przez sitko przecedzić; przydawszy poźniéj tyleż bulonu z cielęciny, łyżeczkę kawianą kremotartary dla kwasu, oraz zieleniny siekaney trochę, to zagrzać mieszając, lecz nie zagotować, i dawać do stołu z dodaniem mostku cielęcego, lub czego innego, z czego się bulon gotował, w cząstki pokrajanego i suszone grzanki w maśle odsmażane z pszenney bułki, wsypać do téj zupy, kremotartary używa się dla kwasu, w niedostatku cytryny.

Zupa szczawiowa.

Chcąc mieć tę zupę w późnej jesieni lub zimową porą, potrzeba wziąć szczawiu marnowanego mniéj kwarty, przetrzeć przez sito, rozpuścić łyżkę stołową masła w rondelku, wsypać kawianą łyżeczkę mąki i zasmażyć cokolwiek, potem przydać szczawiu, rozmieszać, dodać kwartę śmietany, żółtków ze cztery, przecedzić przez sito, wlać tyleż bulonu, zagrzzać na ogniu mieszając, lecz nie zagotować; włożyć do wazy grzanek przysposobionych jak do białej zupy, i podbrzusia wieprzowego wędzonego, pokrajanego w sztuczki (który się zowie bauszpek), dawać do stołu. Chcąc zaś w maślane dni dawać pomienioną zupę: odgotować włoszczyznę, jako to: parę marchwi, tyleż pietruszki i salery, grzybów kłkানাście, można trochę, jeśli jest ryby dla lepszego smaku, gdy się to odgotuje, przecedzić i powyższy smak na zupę rozprowadzić; szczaw zaś tym sposobem przyrządzić: rozpuścić masła ćwierć funta, łyżeczkę kawianą mąki przesmażyć, włożyć szczawiu przetartego przez sito mniéj kwarty, śmietany kwaterkę, żółtków cztery, rozmieszać, powyższym smakiem rozprowadzić, dodać do wazy jayka opiekane i też same usiekane grzyby, i dawać gorącą zupę do stołu.

Zupa maślna z owsianki.

Wziąć kwartę lub mniéy krup owsianych, wypłókać je w letniéy wodzie, wlać pół garnca wody do rondelka, zgotować te krupy, aby się rozkleiły; zdjąwszy z ognia, przydać funt masła świeżego i mieszać łyżką, albo wybijać, aż krupy białe zostaną, trzeba mieć przytém przygotowaną gorącą wodę przegotowaną i z nią rozprowadzić tak, aby przecedziwszy gęstawą była zupa; dodać potém drobnych rodzeńek ćwierć funta, oczyszczonych i z piasku w letniéy wodzie wypłókanych, tyleż cukru i szklanę wina, zagotować z parę razy, i to wlać do owsianki; w tenczas owsiankę nie gotować, lecz tylko zagrząć potrzeba; nakoniec przydawszy grzanek z bułki pszenney w kostkę skrojonych, i suszonych, wydawać do stołu.

Zupa rakowa.

Wziąć masła rakowego pół kwarty świeżo-zrobionego *), rozpuścić w rondelku, wrzucić kilka ziarn angielskiego pieprzu, kwiatu muskatolowego nietłóconego, szynki kawałek ukrojony bez słoniny, kawałek

*) O robieniu masła rakowego znajdzie czytelnik w rozdziale o urządzeniu spiżarni.

cielęciny, marchew jedną, pietruszkę, saler, to wszystko pokrajawszy, podsmażyć zwolna na ogniu. Potém dodać dwie łyżki mąki, wymieszać dobrze i podsmażyć, aby mąka nie była syrową, przed wydaniem, dodać kwaterkę śmietany i tą rozmieszać, wlać bulonu z mięsa wołowego lub cielęciny wcale bez tłustości, która by się z rakowém masłem nie zgodziła i smakby popsuła; wlać owego bulonu pół trzecięj kwarty, rozrabiać zwolna mąkę z masłem rakowém, i gotować miesząc nieustannie; gdy się wygotuje z pół kwarty, będzie proporcya na ośm osób; przedzić potém przez sito, dodać kopru siekanego do gorącej zupy, szyszek rakowych, z raków ufaszerowanych skorup, ryżu odgotowanego kwaterkę, połowę cytryny, lub pół szklanki wina, włożyć do wazy kilka cząstek cielęciny i dawać do stołu gorącą zupę.

Zupa z marchwi.

Wybrawszy marchwi czerwonych z dziesięć sztuk, oskrobawszy one, pokroić, wziąć łyżkę stołową masła, włożyć do rondelka i nalać choć wodą, jeśli nie ma bulonu, przykryć szczelnie, niech się gotuje dobrze, aż zupełnie marchew miękka będzie; skoro się zupełnie wygotuje, przetrzeć oną przez sito, rozpuścić trochę masła, dodać łyżeczkę kawianą mąki, zasmażyć, włożyć przetartą mar-

chiew do masła, wlać ze dwie kwarty bulonu bez tłustości, rozprowadzić marchew, zagrzać, i z odsmażonemi grzankami dawać na wazę gorącą zupę.

Zupa kapustna.

Wziąć kości wołowych, przy których powinno być cokolwiek mięsa, funtów cztery; wieprzowiny nietłustej tyleż, lub jeśli jest przodek zajęczy, grzybów kilkanaście, cebul cztery, tyleż pory, trochę pieprzu angielskiego w całość, wlać kwartę rosołu z kapusty, kapusty kwartę, wody cztery kwarty, niech się to wszystko gotuje, gdyby wieprzowe mięso miękkie było, potem odcedzić, żeby i trzech kwart nie było, zebrać tłustość, przestudzić; rozbić białków sześć z trochę wody, wlać i zagotować kilka razy, przeceścić przez serwetę, dodać kopru, grzybów uszatkowanych, i włożywszy do wazy wieprzowinę skrojoną częstkami, dawać do stołu. Dobrze jest także odsmażyć małe kołdunki i włożyć do wazy.

Drugi sposób robienia zupy tego rodzaju.

Wziąć mięsa wołowego, wieprzowego, rosołu kapusty, kilka grzybów, angielskiego pieprzu, wyżej przepisany sposób zgo-

tować, lecz uważać, ażeby się mięso nie przegotowało, odcedzić, sklarować białkami, zebrawszy wprzód tłustość, dopiero wbić kilka białków, wlać trochę wody, kilka razy zagotować, przecedzić przez płótno; włożyć potem do rondla pół funta masła, rozpuścić, dodać pięć cebul uszatkowanych, niech się to smaży na wolnym ogniu, aż dobrze się zarumieni; wsypać potem mąki łyżek stołowych trzy i mieszając podrumienić, potem rozrabiać zwolna półtrzecią kwarty bulonu z kapusty, przegotować razy kilka, przecedzić, dodać zielonego kopru, można przed wydaniem włożyć do pomienionéj zupy małych kołdunków odsmażanych, lub wieprzowiny.

Sposób trzeci robienia tejże zupy.

Przysposobiwszy to wszystko co się uprzednio powiedziało o mięsiwie, grzybach, włoszczyźnie i t. d., wlać do tego nieco wody, kwasu z kapusty i gotować dobrze pół godziny, potem przecedzić, wybrawszy mięso, pokroić, grzybki usiekać i dołożyć do mięsa. Zupę zaś przecedzoną sklarować, i zwolna odgotować, wydając do stołu, koniecznie potrzeba dołożyć kołdunków odsmażanych.

B a r s z c z.

Naypiérwszą uwagę dawać należy na rosół burakowy, który powinien być młody, kwaskowaty, odoru i koloru dobrego; w przeciwnym razie, smak w potrawie nie będzie przyjemny.

Włożywszy do rondla mięsa wołowego, grzybów, wędliny, pokrajanych buraczków i por, nalać na to rosółem burakowym i gotować. Wziąć mięsa wołowego przy kości funtów cztery, dwa funty podbrzusia wieprzowego wędzonego, grzybów pół wianka, lub jeśli się znajduje dla przyjemniejszego smaku dodać przodek zajęczy wymoczony, lub kawałek pieczonego, cebuli trzy, tyleż por, zalać to wszystko rosółem burakowym, w miarę jak jest kwaśny mniej więcej pół garnca, wody garniec i gotować, aż się na miękko wszystko odgotuje, po czém tłustość zebrać i odcedzić przez serwetę, wbić kilka białek i klarować, przydać trochę kopru marynowanego jeżeli w zimie, a latem zielonego usiekanego, podbrzusie zaś pokroić na części, przydać grzybków uszatkowanych, buraczków pokrajanych i kołdunków odsmażanych, a barszcz ten będzie klarowny i przyjemny.

Chcąc zaś nadać barszczowi kolor czerwony, utrzyć burak ówikłowy jeden lub więcej, przecisnąć przez płótno, sok wyci-

śnięty zagotować i dodać do barszczu przed wydaniem.

Można też dawać i zabielań. Wziąć pół kwarty dobrej śmietany kwaśney, żółtków sześć, soku z utartego buraka przegotować kwaterkę, wymieszawszy przecedzić, i to dodać do barszczu przed wydaniem.

Zupa z grochu zielonego.

Bulon, który ma się tu używać, następnie się robi: wziąć mięsa lub kości, zasolić, przydać włoszczyzn, gdy się zagotuje zupełnie, przecedzić przez sito, zebrać tłustość, rozprowadzić groch, gdyby był cokolwiek gęstawy, dodać skrojone podbrzusie wędzone, kopru nieco, żytniego chleba i grzanek do wazy.

Tym zaś sposobem przygotowuje się groch na zupę: wzięwszy dwie kwarty grochu, obrać go z łuski, wsypać we wrzącą wodę zasoloną, gdy się zagotuje, odlać na przetak lub durszlak, a wodę wylać; włożyć potem podbrzusia wieprzowego wędzonego i gotować długo, gdy się zgotuje, groch przetrzeć przez sito. Rozpuścić łyżkę masła w rondelku, usiekać jedną pietruszkę, salerę i porę, i usmażyć, skoro włoszczyzna miękka zostanie, wsypać do tego pół łyżki maki i podsmażyć, włożyć potem groch, roz-

mieszać i rozprowadzić bulonem przygotowanym uprzednio.

Tymże sposobem robi się zupa z *białéy fasoli*, z tą różnicą, iż fasolę w ługu odparzać należy, aby z ziarn łuska spełzła.

Można też podobne zupy dawać i w postne dni z jesiotrzyny, rybę do tego dość jest przez pół godziny gotować z włoszczyzną, i wybrawszy onę, pokroić do wazy, a essencyą, czyli tym smakiem z ryby rozprowadzić groch, i tak daléy postępować, jak wyżéy o zupie grochowej powiedziano.

Zupa rybna maślna czyli postna.

Nastawić w polewaném naczyniu kwaterek krup perłowych, gdy się woda zagotuje, dołożyć dwie salery, pietruszkę, marchwi nieco, masła łyżkę dobrą, trochę soli, kilka ziarn angielskiego pieprzu i kwiatu muszkatołowego, gdy się rozkleją krupy, włożyć tyle węgorza, jesiotrzyny lub lina, ile osób siądzie do stołu i razem z przysposobionemi wprzód krupami gotować kwadrans, wyszumować, przydać naostatku zielonéy pietruszki i kopru, i wydawać na wazę.

Zupa arbuzowa.

Dwa są gatunki arbuza, w jednym znajduje się mięso białe, a w drugim żółtawe,

podobne smakiem i odorem do melona. Obrawszy arbuz należy i wyrzuciwszy środek z pestkami, pokrajać w grube kawałki, żeby było dwie kwarty wody, odgotować miękko, i wybrać z téj wody, a odgotowawszy arbuz, przetrzeć przez sito. Rozpuścić w rondelku łyżkę dobrą masła, wysypać trochę mąki, zasmażyć, wlać do tego pół kwarty śmietanki słodkiej, wymieszawszy zagotować dobrze, włożyć dopiero arbuz przetarty i rozrobić mléką niezbierną świeżą, a jeśli można, to śmietanką tak, ażeby była zupa gęsta, włożyć potem odgotowanego ryżu lub makaronu włoskiego, albo krup kartoflowych, i wydawać do stołu na wazę.

Zupę arbuzową można i w mięsne dni dawać, ale do tego trzeba przygotować bulon nie z mięsa wołowego, lecz z cielęciny lub kury, bo ta zupa potrzebuje delikatnego bulonu, który gotując, nie należy kłaść włoszczyzny żadnej, prócz marchwi.

Zupa rumiana z kapustą.

Włożyć do rondla ćwierć funta łoju drobnopokrajanego, marchwi, dwie cebule, miększu mięsa wołowego funtów cztery, cielęcą łopatkę, co powinno być w zrazy pokrojane, także podródek gęsi jeśli się znajdują, to wszystko złożyć do rondla na wło-

szczyznę i łóy skrajany, podlać kwaterkę wody i postawić na trzynożkach pod pokrywą na ogniu, aby się zgotowało, gdy się wygotuje woda i podrumieni się, wlać garniec wody, dodać dwie pietruszki, tyleż saller i marchwi, parę cébul, kilka goździków, kilka ziarn angielskiego całego pieprzu i trochę kwiatu muszkatołowego, posolić i gotując wyszumować, potem włożyć dwie główki kapusty włoskiéy ufaszerowanéy czyli nadzianéy, gdy się przez półtóry godziny gotuje, wybrać kapustę, odcedzić bulon, tłustość zebrać, rozbić kilka świeżych żółtków, które rozmieszawszy z wodą sklarować, gotować, przecedzić potem bulon przez czyste płótno, kłaść do wazy kapustę pokrajaną na części, wlać ten bulon rumiany i klarowny i dawać do stołu. Można dodać do wazy włoszczyznę uszatkowaną i odgotowaną na miękko, dla garnituru.

Zupa migdałowa.

Chcąc dać oną na ośm osób, potrzeba wziąć migdałów półtora funta słodkich, przydać kilka ziarn gorzkich, zalać wodą, zgotować i obrać z łuski, gdy się oczyszczą, tłóć w moździerzu na miazgę i zakrapiać wodą, aby z siebie oleju nie puściły, wlać wody wrzącéy kwart dwie i przecisnąć przez mocne płótno migdały, potem jeszcze raz

tlóć i wlać dwie kwaterki wody, wycisnąć zupełnie smak z migdałów, dodać cukru w miarę, wydając do stołu zagrzać to mleko, lecz nie zagotować; włożyć potem do wazy ryż z rodzenkami, lub kartoflowe krupy, które tak się przysposobiają: wziąć pół funta ryżu wypłókanego, tyleż rodzenek oczyszczonych, włożyć razem w rondel, zalać wodą żeby zupełnie pokryła, zagotować i wstawić na żar do pieca, szczególnie przykrywszy pokrywą, kaszę zaś na wrzącą spuścić wodę; a gdy już zupełnie miękkie będą, kłaść w wazę do mleka i dodać cokolwiek utłózonego cynamonu.

Zupa z miętuzów.

Wybrawszy miętuzy, oparzyć one w gorącym wodzie i wyprawić, posolić trochę i osobno postawić, aż się cokolwiek przesoli. Odebrać potem mięso miętuzowe od kości, rozgotować razem, dodawszy trochę korzeni i włoszczyzny odgotować i odcedzić. Mięso zaś miętuzowe pokrajać w części, wybrawszy z nich mléczka, gdy się odgotują, włożyć do rondelka, i włoszczyzny kształtnie pokrajaney z marchwią odgotowaną na miękko dołożyć, essencją zaś od nich dodać do tego i razem sklarować z białkiem. Odgotować trochę krup kartoflowych, i dawać go-

rać na wazę, dołożywszy gałeczek odsmażanych, z rybiego siekania zrobionych.

Zupę taką można mieć z jażgarzy, która się zowie po rusku *Ucha*, lecz dodaje się wina, gdy się sklaruje.

Zupa z rzepki młodej.

Z wiosny rzepka młoda daje smak przyjemny, i prędko daje się zgotować na miętko. Obrawszy onę, pokrajać, do ilości kwart dwóch, włożyć do rondelka, przydać łyżkę masła, pół kwarty bulonu, przykryć szczelną, zagotować i podtuszyć na węglach, mieszając niekiedy. Gdy już rzepa miękka będzie, przetrzeć przez sito, rozrobić bulonem z kwart dwóch, przecedzonym przez płótno, zebrawszy z niego tłustość, i rozebrawszy mostek barani zgotowany na miętko, włożyć do wazy; ryżu zaś kwaterek uprzednio zagotować w wodzie parę razy, odlać na sito i włożyć do zupy, zwolna niech się gotuje z pół godziny, po czém dać na wazę do stołu.

Zupa selerowa.

Chcąc mieć tę zupę na osób ośm, potrzeba wziąć selerów jeżeli bujne, sztuk dwa-naście, pokrajać, włożyć do rondla, dodać łyżkę stołową masła, podlać nieco bulonu,

dołożyć z dwóch bułek miękiszka, i niech się gotuje na miękko; poczem zdjąć z ognia, przetrzeć przez sito niezbyt rzadkie, i rozrobić bulonem mniej dwóch kwart, z którego tłustość wprzód powinna być zebrana. Skrojony w sztuczki mostek cielőcy, włożyć do wazy, dodać grzanek rumiano odsuszanych i dawać.

Chłodnik malinowy.

Przetrzeć przez gęste sito maliny, gdyby ziarenka twarde pozostały na sicie. Wziąć pół kwarty tego soku, przetrzeć znowu z kwartą śmietany przez sito, to razem wymieszawszy, dodać cukru i postawić na chłodzie.

Tym także sposobem robi się chłodnik poziómkowy.

Jeżeli chcemy dać na gorąco, potrzeba przydać piankę, która może służyć i do chłodnego, tym sposobem urządzoną: ubić białków świeżych na zimném miejscu, gdzie lepiej da się ubić; gdy się ubije, przydać trochę cukru tłóczonego i cynamonu, co wymieszawszy łyżką, nakładać na papier, potem na blachę i do pieca wstawić na godzin trzy, żeby zwolna wyschły, a potem wkładać do wazy.

Chłodnik z mléka.

Wziąć kwartę śmietanki i pięć kwaterek

mléka, żółtków dziesiątek rozbić w rondlu, dodać ćwierć funta cukru, rozprowadzić z mléką i śmietanką, mieszając na ogniu, żeby nie przydymić i nie zagotować, żeby się żółtka nie zwarzyły, a gdy już będzie gorące, przecedzić i na lodzie postawić, wydając do stołu, posypać tłóczonym cynamonem z trochę cukru i kłaść piankę suszoną czyli odpiekaną tak, jak się robi do chłodniku malinowego.

Zupa z cebuli.

Wziąć cebul oczyszczonych, jeśli okazałe, duże, sztuk dwanaście, włożyć do rondla, dodać łyżkę masła świeżego, zalać bulonem z cieleciny, kury, albo też indyka tak, aby cebulę objął, gotować pod pokrywą, gdy już cebula będzie miękka, wziąć buteczek stołowych trzy, obetrzeć z nich kolor na tarcie, a twarde zerznąć na grzanki, środek zaś włożyć do cebuli, rozgotować, po czém przetrzeć na sito, rozpuścić kwartę bulonu; grzanki wysmarować masłem z obu stron, odpiec na rumiano i wydając zupę dodać do wazy. Do téj zupy uchodzą jaja, nazwane *perdu-tą*, które się robią następnym sposobem: zagotować wodę, zasolić i troszkę octu dobrego dolać; po czém rozrobiwszy każde jaje, wpuszczać do wrzątku białek z żółtkiem ostrożnie, aby się nie rozlały; gdy się nieco

podgotuje, białka będą twarde, a żółtka we środku miękkie, wybrać wraz z rondla do zimnej wody, aby nie stwardniały; po czem wyłożyć na sito, i gdy zsięknie woda, po parę kłaść na talerze i nalewać zupę cebulową.

Zupa głógowa postna.

Głóg należy zbierać dojrzały, odrywać z końców szypuły, rozrzynać na pół, puch ze środka wyrzucać i zupełnie oczyścić, a zostawić samo tylko różowe mięso, które się suszy w przetakach, a gdy wyschnie, zsypuje się do słoików.

Chcąc mieć tę zupę, należy wziąć kwartę głogu suszonego do rondla i nalać wodę tak, aby dobrze zajęło, dodać z butek miękiszu, rozgotować i przetrzeć przez gęste sito, gdyby łuska czyli skórka została. Tu nieodbić potrzeba wina pół kwarty, wody tyleż lub trochę więcej, ćwierć cukru, kawałek cynamonu, raz zagotować, tém rozprowadzić głóg, który dopiero będzie miał kolor różowy i smak swój właściwy. Dając tę zupę, trzeba dołożyć grzanek, trochę miękkiego ryżu lub krup kartoflowych.

W niektórych stronach, głóg bardzo obficie się rozradza, lecz z przyczyny niewiadomości, jak go użyć, marnuje się bezkorzystnie, niniejszy sposób robienia zupy, bardzo go użytecznym uczyni.

Zupa ze śliwek.

Śliwek świeżych węgierek bez pestek wziąć kwartę, nalać w rendelku kwartą wody, włożyć kawałek cynamonu, gdy się dobrze zagotują razy kilka, wlać świeżey śmietany pół kwarty, przegotować i przetrzeć przez sito gęste, dodać trochę cukru, a chcąc można wlać szklaneczkę wina. Daje się na gorąco, kładąc do wazy grzanki z pszennéy bułki. Także tym sposobem robi się zupa z jabłek dobrego gatunku winnych, dokłada się więcéy cukru, lecz wino nie uchodzi. Te dwie zupy uważać gdyby były po przetarcu cokolwiek gęstawe.

ROZDZIAŁ III.

O SZTUCE MIĘSA.

O sztuce mięsa w ogólności.

W proporcya ośmiu osób, bierze się ośm funtów mięsa, (nie jest to zbytek, gdyż po zgotowaniu odeymują się koście); naprzód należy oczyścić, następnie gotować z włoszczyzną, jako to: parę salerów, po tyleż pietruszki, por, marchwi, dodać cokolwiek korzeni, to jest: kilka ziarn angielskiego pieprzu, kwiatu muskatołowego; to wszystko ułożyć w trzy kwartowe naczynie i nalać wodą zasoliwszy, bo sól naprawia smak i daje kruchość, gdy się zagotuje, wyszumować, i nim mięso zostanie miękkim, dolewać, jeśli się wygotuje. Po czém bulon odcedza się na durszlak lub sito, rozbija się kilka białków z trochę wody, i do ostudzonego wprzód nieco bulonu wlewa się i przedstawia do ognia, aby się białka zgotowały. Na koniec przecedza się przez serwetę do na-

czynia i robi się bulon czysty na wazę. Podobny bulon co dnia dawać można z coraz inną odmianą, np. z makaronem, ryżem, krupkami perłowemi lub drobnemi, kartoflowemi, z kluskami lub grzankami, zawsze do czystych bulonów dodając zielonego kopru i pietruszki usiekanéy.

Z tego mięsnego bulonu, wszystkie zupy robić można, lecz że po wiejskich dworach, zwłaszcza letnią porą nie zawsze mięso wołowe znaleźć się może, przeto tę potrzebę zastąpić może bulon z drobiu, wyłączając przecież barszcz i kapuśniak.

Mięso odgotowane w bulonie, służy na sztukę mięsa, które się daje z odmianami następniemi:

Sztuka mięsa opiekana.

Pokroiwszy mięso z bulonu na miękko odgotowane na tyle cząstek, ile osób siada do stołu, wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić je w rondelku, wrzucić do tego cztery pory bez liści uszatkowane i usmażyć na miękko; po czém dodać dwie łyżki maki, i z mąką podsmażyć; co rozbiwszy kwartą śmietany, dodać trzy żółtka, i razem mieszając odgotować, odstawwszy od ognia wbić cztery żółtka, wsypać trochę pieprzu, i tą przyprawą sztukę mięsa polać kształtnie ułożoną na półmisku, serem tartym suchym ob-

sypać i wstawić na pół godziny do pieca lub więcéy, gdyby się z wierzchu zarumieniła. Jeśli jest sér holenderski, ten lepszy da smak.

Sztuka mięsa ze smarżkami.

Smarże, są to grzyby we środku puste, z wierzchu pomarszczone, koloru ciemnego; gdy się one pokazują na wiosnę, są najlepsze; należy je połamawszy obrać z uwagą po kawałku i oczyścić, aby się żaden owad nie zakradł, po czém wymywszy w zimnέy wodzie, w drugiέy czystέy wrzácέy wodzie gotować przez kwadrans, gdy się odgotują, odlać wodę i włożyć do zimnέy, po niejakiem czasie wybrać i wycisnąć: usiekać drobno cέbuli i w maśle usmażyć; włożyć do tego pół kwarty smarżków, trochę pieprzu i usmażyć pod pokrywą, wziąć łyżkę maki, posypać one smarże, wlać kwartę śmietany, zagotować dobrze, przydać żółtków ośm, i przełożwszy niemi sztukę mięsa na półmisku, zarumienić w piecu.

Sztuka mięsa białą z jarzyną.

Naylepiέy dawać ją w tenczas, kiedy się główki kapuściane znaydą, a wtedy i każda jarzyna naturalny i dośpiały ma smak i odor. Wziąć parę główek kapusty, odrzuciwszy liście zielone, każdą na cztery części kształt-

nie rozerznąć, do tego trzy marchwi skroić w grube części i otresować, tyleż rzepy i galarepy, parę korzonek pietruszki, tyleż cebul, nalać bulonem tłustym, przydać trochę soli i gotować pod pokrywą, gdy już jarzyna miękką się stanie, włożyć łyżkę masła i rozrobić mąką, oraz dodać zielonę pietruszki usiekanę, kartofel odgotowanych i obranych, razem to wszystko odgotować, aby mąka syrowa nie była, i tém sztukę mięsa na wydaniu obłożyć.

Sztuka mięsa opiekana innego rodzaju.

Usiekać parę cebul, rozpuścić parę łyżek masła na ogniu i usmażać na miękko; dodać trochę zielonę pietruszki, pieprzu i niech przestygnie zupełnie. Wziąć pięć jaj, rozbić dobrze i maczać części skrojone zgotowanego mięsa w jajach, obsypywać tartym pszennym chlebem i układać na patelnię czyli blachę masłem wysmarowaną, po czém wstawić do pieca, gdyby koloru chleb nabrał. Nakoniec ułożywszy w okrąg na półmisku, podlać sosem jakim, przydawszy rydzów lub borowików. Do téj sztuki mięsa można zrobić sos z fasoli następnym sposobem: wziąć pół kwarty fasoli, odgotować w wodzie, odlawszy oną przez durszlak lub sito, włożyć do rondelka, zalać bulonem i zagotować, aby zu-

pełnie miękka była, przy końcu zaprawić fasolę dodawszy masła, maki, octu nieco, cukru parę łotów, i tym sosem zalać zarumienioną sztukę mięsa.

Sztuka mięsa bigosowa.

Wybrawszy mięsa miększu, np. na ośm osób, ośm sztuczek, siekać każdy z osobna i formować zraz okrągły, wielkości spodka filiżanki, lecz żeby nie był zbyt cienki, kłaść na blachę lub pokrywę wysmarowaną masłem, posolić nieco i pieprzem posypać, gdyby skruszały, przy tém mieć zrobione siekanie i kłaść na brzeżkach zraza, nałożyć kapusty kwaśney utuszoney białey lub czerwonej do środka, pokryć cienkim plasterkiem skrojonej słoniny, i wsadzić do gorącego pieca na pół godziny lub więcej; słonina nie da opalić się kapuście, a gdy obeschnie i obrumieni się z wierzchu, ułożyć na półmisku; chcąc można trochę zalać sosem tym, który się został na blasie, zebrawszy wprzód tłustość.

Sztuka mięsa z chrzanem.

Odgotować sztukę mięsa w bulonie, z którego robią się zupy, to jest: powinna w nim być włoszczyzna. Rozpuścić dwie łyżki stolowe masła, z jedną łyżką maki zasmażyć, rozprowadzić kwartę śmietany, dodać trzy

żółtka, pół kwarty lub mniéy tartego chrzanu, zagotować mieszając; potém przestudzić, wbić żółtków pięć i ułożywszy sztukę mięsa skrajaną na półmisku, przełożyć cząstki mięsa chrzanem i z wierzchu nim pokryć, i wstawić do pieca dla zarumienienia, choćby na godzinę.

Drugi sposób.

Wziąć w rondelk pół kwarty startego chrzanu, łyżkę mąki, żółtków pięć, śmietany pół kwarty, masła łyżkę dobrą, kubek octu dobrego i zasolić trochę, zagotować dobrze ciągle mieszając, po czém wrzucić usiekané zieloné pietruszki lub drobnego szczypiorku uszatkowanego, i tém zalać mięso uprzednio na miękko odgotowane i ułożone na półmisku.

Sztuka mięsa wieprzowa zamiast dzika.

Wziąć mięksiz z grzbietu wieprzowego, który się zowie połówdica, odjąć kości, wymoczyć nieco w zimnéy wodzie, posolić, do rondla pokroić marchew, cebulę, kilka liści bobkowych, kilka goździków i angielskiego nietłózonego pieprzu, podławszy do tego octu i bulonu, tuszyć w tém połówdnicę pod nakrywą na węglach, niekiedy przewracać

i gotować do miękka, ażeby do siebie tego soku naciągnęła, po wygotowaniu wyjąć, ułożyć na półmisku pokroiwszy tak, jakby była w całości. Oblać sokiem wiśniowym, posypać żytnim tartym chlebem, cynamonem utłóczonym z trochę cukru, i przed wydaniem wstawić do pieca na kwadrans, niech się z wierzchu zarumieni.

Kotlety wieprzowe.

Odebrawszy grzbietową połówkę, trzeba razem z kośćmi porąbać tak, żeby przy każdéy kostce znajdował się miękisz: zrobić z tego duże porceje jak sztuka mięsa, posolić miatką solą i cokolwiek pieprzem posypać. Rozpuścić masła dwie łyżki i w niem usmażyć dwie łyżki cebuli drobno usiekaney i pietruszki, poźniéy przestudzić masło z cebulą, wbić do tego jaj kilka, rozbić i maczać w tém każdy kotlet, obsypywać pszenym chlebem i układać na blasie wysmarowaney masłem lub tłustością, po czém wstawić do gorącego pieca, niech się zarumieni i opieczce; wyjąwszy z pieca, układać w środek półmiska, w którym powinien być chrzan utarty, zarumienić. Wziąć łyżkę sporą masła, maki pół łyżki, octu, nareszcie zagotować i polać chrzan; lecz lepiéy jeśli jest, dodać do tego kawałek bulonu.

Można do tych kotletów dla odmiany

dawać cebulę tym sposobem przyprawioną: wziąć kwartę drobnéj cebuli i zagotować razem z łuską w wodzie, odlać potém wodę, cebulę obrać, włożyć w ronderek, dodać kawałek bulonu, łyżkę masła i cukru dwa łóty, podlać do tego bulonu i octu pół kubka, i gotować aż się wygotuje, a cebula miękka się stanie, i tém podlać kotlety wieprzowe.

Można takż do tych kotletów użyć sosu musztardowego, który się tak przysposabia: włożyć do rondelka musztardy łyżkę, tyleż masła, wlać kubek octu, cukru łyżkę, kawałek bulonu, to wszystko zagotować i połać kotlety na półmisku.

*Sztuka mięsa z poledwicy wołowéj
lub wieprzowéj.*

Wybrawszy którąkolwiek z tych poledwicę, powyierać z onéj żyły i posolić. Uszatkować marchew, dwie cebule, salery, ułożyć w naczyniu pod pokrywą mięso, rozpuścić łyżkę masła, włożyć kilka ziarn angielskiego pieprzu, parę liści bobkowych, połać poledwicę i odpiec w piecu, gdy już miękka będzie, wyłożyć na półmisek, przekładać chrzanem i zalać sosem od chrzanu, dodać chleba tartego, masła ćwierć funta, ażeby się zarumieniło na ogniu; chcąc można przydać kawałek bulonu, i wymieszaw-

szy nakładać poledwicę, zalać trochę sosem, a chcąc dla ozdoby, można obłożyć kartoflami lub jaką marynatą, np. ogórkami, rydzami, czy też borowikami.

Drugi sposób.

Odgotować na miękko kartofle, zlać wodę, obrać z łuski i wraz gorące przetrzeć przez sito; wymoczyć parę śledzi, wybrawszy z nich kości, utłóć na miazgę, przydawszy ćwierć funta masła i dwa żółtka z jay, przetrzeć to przez sito i włożyć do kartofli, wymieszać dobrze, i przekładać tém poledwicę na półmisku, po czém wstawić do pieca dla zarumienienia i zalać sosem.

Bifsztyk, czyli sztuka mięsa z poledwicy na prędce.

Znaydują się w tylnich ćwierciach przy nerkach części miękiszka, które się zowią poledwicą, ta wydobywa się nożem przy samej kości i marynuje się następnym sposobem: zdjąć naprzód plewkę znaydującą się na niéy, pokrajać w części grubości cała, zwolna wybijać i rozplaszczając, posolić przydawszy nieco pieprzu, włożyć do naczynia glinianego i postawić na zimnie. Gdy zaś ma się patrzebować, maczać w maśle rozpuszczoném i na pokrywie lub patelni raptownie

przysmażyć, i zdjawszy z ognia zaraz dawać do stołu na gorąco, gdyby nie stwardniała, obłożyć chrzanem, kartoflami lub marynatą jaką, potem zalać sosem z mocnego bulonu z cytryną.

Chcąc lepszym zrobić, chowając dobrze skropić oliwą, ażeby skruszała, włożyć dla odoru cytryny, liści bobkowych i używać do stołu na gorąco, ułożyć na rósztce, opiekć na węglach na samém wydaniu.

Sztuka mięsa zrazowa z pieca.

Pokroić zrazową pieczeń w cienkie zrazy, wybić i nasiakiwać; wziąć łoju kruche-
go, mięsa wołowego trzecią część, usiekać razem, utłóć, przydać kilka jaj, bułki tartéy, pieprzu nieco prostego i angielskiego, i przekładać zrazy tém siekaniem, i uformować naksztalt bułki chleba, podzyngować rozbitém jajem, obsypać tartym chlebem i pokropić masłem; wstawiając do pieca, podlać trochę bulonem, gdyby się nie przypaliło. Jeżeli się znajduje świeża słonina, to pokrajać onę w talerzyki lub plasterki, i obłożyć nią z wierzchu i ze spodu, lepiéy się odpiecze i kruższą będzie. Potém skroić jak chleb się kraja, ułożyć na półmisku, i dając do stołu zalać sosem.

Sztuka mięsa z kwaśnemi rydzami.

Sztukę mięsa odgotowaną w bulonie, gdy miękka, skroić w zwyczajne części i ułożyć na półmisku, tym samym z wierzchu sosem oblać, obsypać serem lub bułką w niedostatku sera i wstawić do pieca na pół godziny lub więcej, gdyby się opiekła. Przyprawa do niej robi się następnym sposobem: wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić, wysypać łyżek dwie maki, mieszać, aby się przyrumieniła, wrzucić drobno usiekanych cebul parę, podsmażywszy rozrobić pół kwarty bulonem czyli rosołem i kwaterką śmietany, zagotować dobrze, odstawić z ognia, włożyć rydzów szatkowanych dobrze przepłukanych, aby piasku nie było, wycisnąć zupełnie z wody, z pół kwarty; dodać jeszcze żółtków z jaj ośm, wymieszać i sztukę mięsa obłożyć i sformować, po czém wstawić do pieca, opiekłszy dawać do stołu.

Sztuka mięsa Huzarska zrazowa.

Używa się do tego mięso z młodego bydła, które się znajduje w tylnej ćwierci lewej i prawej ze środka; wydobywszy, należy je zbić na czystym piśmie, lub mocnym stole; po czém namoczyć w zimnej wodzie, gdy świeżo zabite bydle na kilka godzin, dołożyćwszy lodu, aby skruszało; nakoniec po-

solie i godzinę niechay postoi, teraz na ro-
żen, a lepię do pieca, gdy się upiecze, na-
kładać cebulą tak przygotowaną.

Wziąć cebul wielkich naymnię sztuk dwa-
naście, usiekać na drobno i przez płótno wy-
cisnąć, aby z nię dużo wyszło soku nieu-
żytego, a gdy stanie się białą, powtórnie da
się lepię usiekać; dodać pół funta masła,
bułki tartę półkwarty, pół łyżeczki pieprzu
tartego, łyżeczkę majeranu, żółtków dwa,
wymieszać dobrze, ponakrajać pieczeń i na-
łożyć przyprawą, potem do rondla stosownę
wielkości przecedzić sok od pieczeni, zebrać
tłustość i podlać do rondla, a pod pokrywą
na węglach podtuszywszy przez pół godziny,
dać do stołu. A chcąc ją wziąć na drogę,
potrzeba wystudzić postawiwszy na lodzie.

Można tym sposobem robić i poledwicę
wołową; chcąc zaś mieć odmieany smak i
odor, należy do przyprawy użyć parę śledzi
wymoczonych, dobrze usiekanych, bez kości
i wyciśniętych przez płótno.

Sztuka mięsa w kartoflach.

Robiąc tę sztukę mięsa, będzie i odmia-
na i menaż, gdyż dwa funty mięsa odgoto-
wanego tym sposobem zadość jest na osób
ośm. Wziąć wielkich kartofli, oczyścić je po-
sóbno każdą z wierzchu, rozerznąć na pół,
wybrać zupełnie środki, i boki sformować

w kształt spodka filiżanki i posolić trochę, w moment wystąpi wilgoć, wytrzeć ją czystym płótnem lub serwetą i usmażyć w tłustości na miękko; gdy przestygnie, nalewać trochę sosu, kawałek mięsa przy tłustości z wierzchu położyć, i ogładziwszy, nożem układać na pokrywę lub blachę masłem wysmarowaną spodem kartofli, z wierzchu o-sypać sérem suchym tartym, skropić masłem, i wstawić do pieca na pół godziny; gdy się opieką, rozpuścić kawałek bulonu, dodać nieco masła, trochę kaparów, zagotowawszy zalać na półmisku. Do kartofli przyprawa: rozpuścić dobre dwie łyżki masła, usmażyć usiekanych trochę porów lub w niedostatk, cebuli, gdy miękka, dodać dwie łyżki mąki, kwartę śmietany, jeśli można kawałeczek bulonu, zagotować dobrze mieszając, a przestudziwszy, dodać żółtków siedm, wymieszać i nakładać kartofli.

*Głowa wieprzowa zamiast dzika, słu-
ży na święta Wielkanocne, i do
śniadań.*

Wziąć głowę wieprzową mierną oderzniętą przy samym karku, aby lepsza proporcya onéy była, rozerznąć ze spodu, gdzie się o-zor znajduje, i zręcznie oberznąć skórę z mięsem, i odjąć ją od kości zupełnie. Wziąć trzy łoty utłoczoney saletry, kubek soli, łót

rozmarynu, tyleż liścia bobkowego i tём ob-
sypać, zwinąć niech się przetrawi, potём
przegotować dodawszy octu i cokolwiek ko-
rzeni; odstawić dla przestudzenia, niech po-
stoi dni kilka, tylko nie w naczyniu miedzia-
ném, potём oskrobać, oczyścić z obu stron
i nałożyć siekanie w tę stronę, gdzie się kość
znaydowała, zawinąć potём w płótno, doło-
żyć dla smaku kości, wołowego mięsa, parę
marchwi, dwie cebule, dwie pietruszki, dwie
gałki muszkatołowe wcałku, octu, wody,
posoliwszy odgotować w tём na miękko przez
kilka godzin, potём wydobyć i położyć w zi-
mném miejscu w tёмże samém płótnie pod
prasą, gdyby jakieś formy nabrała, pozosta-
ły zaś sos precedzić, z wierzchu tłustość ze-
brawszy, włożyć potём kilka białków z tro-
chą wody, zmieszać, zagotować dobrze i
przez serwetę precedzić, stawia się potём
na lód, aby ostygło, a głowę na blasie ogar-
nirować.

Siekanie do głowy tak się robi: wziąć
miękiszu z cielęciny funtów ze cztery, a
w niedostatku jéy, wieprzowiny świeżéy, u-
siekać naydrobniéy, a dodawszy wątróbki i
słoniny, przetrzeć przez sito. Usmażyć po-
tём drobno usiekanéy cebuli w masle, gdy
się stanie miękka, dodać jay piętnaście, i
usmażyć na jajecznicę; teraz wątróbkę ciele-
cą usiekać, podsmażyć, przydać parę łyżek
masła roztopionego i mieszać, aż zbieleje i

zgęstnieje; wyłożyć potem na sito, aby woda ściekła, która się w nięj zawsze znajduje; to wszystko razem tłóć, dodać kwartę bułki tartéy pszenney, jay dziesięć całych, dziesięć żółtków, majeranu łyżeczkę kawianą, pieprzu prostego tyleż, angielskiego dwie łyżeczki, gałkę muszkatołową utłóczoną jedną, oraz można utłóć kilka goździków, soli w miarę, to razem przetłókszy, nadziewać.

Rolada z prosięcia.

Wybrać do tego trzeba prosię tłuste, które oczyściwszy, rozerznąć wzdłuż od brzucha, wyjąć zupełnie koście, a na to miejsce co innego się dołoży. Wziąć łyżeczkę pieprzu prostego, tyleż angielskiego, soli łyżkę słoową, co razem zmieszawszy i utłókszy, posypać skórę prosięcia i zwinąć niech się przetrawi, nim się siekanie przygotowuje, które gdy będzie już gotowe, rozwinąć na serwecie skórę prosięcia, i te miejsca, z których się kości wydobyły, zapełniać siekaniem, nożem je rozciągając. Można na miejscu siekania użyć jay twardo odgotowanych i pokrajanych, oraz słoniny z szynką w paski skrajanej; po czém zwinąć prosię wzdłuż i w płótnie okręciwszy gotować na miękko około dwóch godzin. Siekanie do rolady używa się toż samo, co i do głowy wieprzowéy.

Zraziki z indycznych piersi.

Oczyściwszy zupełnie indyka, dać mu czas, aby skruszał; po czém wyrznąć piersi i żyłki z nich powydobywać, usiekać naydrobnięj i utłóć w moździerzu, dodać potém kwaterek masła i dwa białka z jay, znowu przetłóć, aby zbiełało; nakoniec przydać łyżeczkę kawianą kwiatu muszkatołowego, lub pieprzu tłóczonego na koniec noża odrobinę, robić potém zraziki nożem, maczając go w wodzie, i kłaść na obszerną pokrywę masłem wysmarowaną, cokolwiek posypać pietruszką zieloną drobno posiekaną, przykryć z wierzchu papierem, także masłem wysmarowanym, i wstawić do pieca, aby zbiełało, gdy się jedna strona od ognia podsmaży, wraz przewracać na drugą, po czém układać na półmisek, wkoło obłożyć grzankami w maśle podsmażonemi i zalać sosem.

Zrazy z zająca lub sarniny.

Tymże samym sposobem postępuje się i z zającem, jak i z indykiem. Z dużego zająca grzbiet i łopatki uszpikowawszy, użyć na pieczyste, a tylną część odebrać, wydobywszy żyłki, postąpić wyższym sposobem: gdy już zupełnie będą gotowe zrazy, przed wydanieniem do stołu, okładać grzankami i sosem zalać.

Baranie mostki z ryżem.

W jesieni baranina jest najsmaczniejszą, wybrawszy młodą i tłustą, wykroić dwoje piersi czyli mostków, a wypłókawszy one, włożyć do rondelka i zasolić, przydać różnych korzeni, parę marchwi, tyleż cebul, zalać wodą i zagotować na miękko. Wziąć funt ryżu, przepłókać go z piasku i pyłu, i zsączyć z niego wodę, i włożyć do rondelka, na ryż precedzić bulonu, trzeba żeby ryż był tłusty, wrzucić kawał masła, potem kwiatu muszkatołowego, posolić, przykryć i wstawić do pieca lub w żar na godzinę; gdy będzie miękki, przekłada się nim baranina na półmisku, i na wierzch ryż się kładnie, po czém zalewa się bułko w masle zarumienioną.

Mostki z kminem.

Baranie mostki odgotować na miękko, lecz masła nie kłaść; gdy się ugotują, odcedzić bulon, zebrać tłustość, wziąć dwie łyżki masła i rozpuścić, dodać dwie łyżki maki, mieszając na wolnym ogniu, gdy się zrobi kolor brunatny, dodać kminu dwie łyżeczki kawiane, łyżkę stołową cukru, rozrabiać to lejąc po trochu bulon od mostków, dodać octu mocnego, żeby był smak kwaskowaty, wygotować mieszając, gdy już będzie sos gę-

stawy, mostki w sztuczki pokrajać i włożyć do sosu przygotowanego.

Mostek odgotowany na miękko.

Bulon z mostków odgotowanych użyć do jarzyny, np. soczewki, rzepki lub pasternaku, pokrajane zaś mostki w czterech rozbitych jajach z trochę soli maczać, chlebem tartym obsypywać, odsmażać, i jarzynę oniemi po wierzchu okładać.

Kotlety baranie.

Kotlety znajdują się około grzbietowój kości, mięso na kotlety tnie się z trzech kostek, dwie bokowe się odrzucają, zostaje tylko jedna środkowa z mięsem. Kotlety nie siekść, ale ubić potrzeba, aby się rozpląszczyły, posolić miałką solą, posypać nieco pieprzem tłoczonym, i niech tak przez parę godzin poleżą; potem rószt masłem nieco podzyngować, kotlety na nim ułożyć i postawić na węglach, a gdy się z jednéj strony podrumienia, przewrócić na drugą i dawać. Dobrze jest okładać temi kotletami jarzynę, to jest: kapustę czerwoną lub buraczki.

Kotlety obsypywane.

Można te kotlety dawać z sosem siekane,

gdy-poleżą posolone i popieprzone, maczać do jay rozbitych, chlebem utartym obsypywać i upiec w piecu na pokrywie, z wierzchu masłem pokropić i dawać.

Potrąwka z młodych gęsi z grzybkami.

Naylepiéy one dawać w miesiącu junii, julii i auguście. Oprawiwszy gęś młoda, odjąć szyję, skrzydła, nóżki, podróbka, ułożyć one w ronderek, dodać marchwi, pietruszki, kilka ziarn angielskiego pieprzu, kilka grzybów suszonych, posolić nieco, i razem to z gęsią na miękko zgotować, rozebrać, na półmisek ułożyć, zalać sosem, który się robi następnym sposobem: wziąć kwaterek masła, rozpuścić w rondelku, wsypawszy dwie łyżki mąki, podsmażyć mieszając; dopiero dodać pół kwarty śmietany i bulon od gęsi po trochu wlewając rozrabiać, aby się mąka rozbiła, po czém zagotować, przeceścić przez sito sos, a grzybki uszatковать, przydawszy kopru zielonego usiekanego, chcąc można i łyżkę cukru przydać, gdy się sos zagotuje, pół cytryny przydać, czyli wycisnąć i zalać gorącym sosem.

Dla odmiany, można trochę ryżu odgotować na miękko, odcedzić z wody i włożyć do sosu. Albo zrobić następnym sposobem makaron: rozbiwszy z mąką pięć żółtków,

zagnieść na twardo ciasto, rozwałkować i pokroić makaron w krótkie a szerokie cząstki, odgotować w wodzie, odcedzić i dodać do sosu, lecz w tym razie cytryna nie uchodzi.

Tymże sposobem postępuje się z młodem kaczkami jak i z gęsiami, można one dawać z czerwonym sosem marchwianym. Gotując gęś lub kaczkę, nie kłaść włoszczyzny innéj prócz czterech marchwi czerwonych, które gdy się odgotują na miękko, utrzeć na tarce; włożywszy do rondla, dodać dwie łyżki masła, łyżkę maki, i rozrobić bulonem od gęsi lub kaczek, i gotować, potem przecedzić przez sito, i tém się ma kaczka zalewać.

Karmna gęś lub kaczka.

Oprawiwszy zupełnie gęś lub kaczkę, piec na rożnie polewając masłem, gdy się upieczę, posypać chlebem tartym i zarumienić; zdjąwszy z rożna, pokrajać na cząstki i okładać z jabłek zrobioną marmuladą, tym sposobem przysposobioną: obrawszy jabłek winnych sztuk dwanaście, na pół one porozkrawać, ułożyć na pokrywę, przylać trochę wody i wstawić do pieca, gdy się staną miękkie, przetrzeć przez sito, dodać cukru miątkiego, cztery żółtka, śmietany kwaśnéj pół kwarty, mieszając zagrzzać i dawać to do gęsi lub kaczki.

*Potrawka na przedce w podróży lub
w domu, gdy przybędzie gość niespo-
dziany.*

Wziąć kuropatw lub kurcząt odpieczonych czworo, poprzekrajać na pół. Świeżego masła pół funta wypłókawszy z soli włożyć do rondelka, umoczyć kawał miękiszka z bułki w mleku, ażeby dobrze wsiąkło, wycisnąć z bułki mleko, potem włożywszy do rondla dobrze łyżką wybić, wymieszać, aż stanie się białe, do tego włożyć przygotowane kuropatwy lub kurczęta, dodać cytryny pokrajaney w talerzyki ze skórka i wlać rosółu z mięsa, tłustość wprzód zebrawszy, postawić pod pokrywą na mocnym ogniu, i zagotować raptem parę razy. W podróży kto ma suchy bulon, może kurczęta lub kuropatwy gotować w wodzie, która powinna okryć mięso, pokroić trzy lub cztery łoty suchego bulonu, i strzegąc przydymienia, zagotować. Też samą potrawkę można robić z kapłona lub kur odpieczonych.

Zraziki podróżne.

Zraziki z pieczonéy cielęciny, z indyka piersi, z gęsi, dodawszy razem kilka winnych jabłek zagotować. Gdy mają bydź z sosem, krajać zraziki w cienkie plasterki. — Masła dwie łyżki w rondelku rozpuścić, wrzu-

cię parę cebul drobno usiekanych i podsmażyć na miękko, dodać łyżkę mąki pszennej, zamieszawszy rozbić pół kwartą rosołu, kiedy tego nie ma, to dolawszy nieco wody, przydać suchego bulonu łotów kilka, trochę pieprzu, skórki cytrynowej usiekać, to wszystko przegotować dobrze, aby mąka syrowa nie była. potem włożyć zraziki, wycisnąć cytrynę i powtórnie zagotować. Jeśli będą jabłka uszatkowane i razem zagotowane, w ten czas cytryny nie potrzeba.

Zraziki z cielęciny innym sposobem.

Wybrawszy miękisz nie od nerki, lecz od zrazówki, pokrajać go na zrazy, rozbić i siekać kaźden, układać poosóbno na stolnicy, posypać trochę miatką solą i pieprzem z wierzchu, potem maczać w mąkę kaźdy zraz i kłaść na pokrywę lub patelnię, gdy się z jednej strony podrumieni, przewracać na drugą, układać gorące na półmisku, zalać sosem uprzednim sposobem zrobionym, i natychmiast dawać do stołu.

Kurczęta z rósztu.

Zabiwszy czworo kurcząt, zaraz je na sucho óskubać, aby skruszały, położyć je w zimnem mieyscu na kilka godzin, po czém oczyścićwszy rozerznąć na pół, kostki z udek

i piersi wyjąć, na serwecie wycisnąć, posolic, zieloną pietruszką i nieco pieprzem posypać; jeśli jest cytryna, skropić je wyciskając, a gdy tak poleżą, przetrawią się; wtedy rozpuścić masła trzy łyżek stołowych w naczyniu, które gdy przestygnie, wbić jay całych sześć, rozbić dobrze, brać kurczęta, i wycisnąwszy z nich wilgoć na serwecie, maczać w jaja z masłem i w tarty pszenny chléb, układać na rósztie podzyngowanym masłem, chléb z wierzchu posypyany skropić masłem, i na węglach opiec rumiano. Przed wydaniem temi kurczętami okładać agrest lub szpinak, groszek lub sosik mięsny, albo też oblać je sokiem wiśniowym lub innym. *Przestroga:* jeśli nie ma rósztu, trzeba kurczęta maczać w jaja bez masła, obsypywać tartym chlebem, na wydaniu do stołu, rozpuścić masła lub tłustości na obszernéj pokrywie naymniéj na pół cala objętości, odsmażyć kurczęta na obie strony, i tak dawać z rósztu, można niemi i szczaw okładać.

Mostki cielęce.

Takimże sposobem i mostki cielęce z rósztu, lub odsmażane w maśle czy tłustości, tak jak kurczęta, okładać dla odmiany na szczaw, groszek, szpinak, agrest, z sosikiem fruktowym, lub z sosem mięsnym od nich, albo rakowym, o którym opisano wyżej; co

do mostka cielecego, należy go moczyć w wodzie gdyby zbielał i zagotować, dobrze wyszumować, wybrać do wody zimnej, oczyścić, skroić w przyzwoite cząstki, ułożyć w rondelkę, zasolić nieco, dodać łyżkę masła, korzeni cokolwiek, to jest: kilka ziarn angielskiego pieprzu, kwiatu muszkatołowego, włoszczyzny, przez serwetę czy sito przecedziwszy, podlać ten smak od mostku i teraz zgotować w nim, żeby mostek był miękki. Jeśli z rusztu się daje, lub odsmaża się w maśle, trzeba wybrać gorący na sito, aby obsechł, a wtedy można z nim postępować jak wyżej opisano.

Chcąc z niego dać potrawkę z białym sosem, wziąć dobrą łyżkę masła, trochę mnięj maki, rozbić, rozprowadzić tym samym rososem, zagotować sos, mieszając przecedzić, dodać zieloné pietruszki, wycisnąć cytrynę, rozbić trzy żółtka na talerzu z troszką masła i wody, i wlać do sosu często mieszając, lecz nie zagotować, i ułożywszy mostek, zalać tym sosem na półmisku.

Kurczęta z białym sosem czyli frykas.

Oczyściwszy czworo kurcząt, porozrzynać je na pół i zrobić ośm sztuk, włożyć do rondelka, dodać jedną salerę, marchew, pietruszkę, parę listków kwiatu muszkatołowe-

go, łyżkę masła, podlać wodą, aby objęła, a jeżeli jest, to lepiéy bulonem, wprzód tłustość z niego zebrawszy, ugotować na miękko szumując. Rozrobić masła kwaterkę, dwie łyżki maki, wlać bulon przecedzony przez sito od kurcząt, i mieszając zgotować sos, rozbić trzy żółtka na talerzu z troszką wody, dodać trochę pietruszki zielonéy siekanéy, wycisnąć cytrynę, wlać do sosu, wymieszać na ogniu, aby nie zagotować i zalać kurczętą na półmisku; można do tego przydać kilka kalafiorów odgotowanych w wodzie zasolonéy i z masłem, albo dla odmiany dawać kurczętą z rakowym sosem, dodając szyszkę rakową, o czém znajdzie czytelnik na swójem miejscu opisane. Tymże sposobem można i kury dawać do stołu.

Kapłon czyli kura ze śledziami.

Po zabiciu kapłona, należy natychmiast na sucho oskubać i położyć w chłodném miejscu na dni parę, aby skruszał, potem go oczyścić, papier masłem dobrze wysmarować, a gdy jest świeża słonina, to ukroić kilka plastrów i obłożyć kapłona, obwinąć papierem wysmarowanym, i na rożnie polewając upiec, potem rozebrać na półmisek kapłona, zalać sosem zrobionym, nie białym, lecz rumianym, wrzucić masła śledziowego do rondla, wycisnąć cytrynę, mieszać na ogniu,

rozbić masło i zalać kaptóna. Masło śledziowe tak się robi: wziąć dwa śledzie holenderskie, wymoczyć w mléku lub wodzie, odebrać mięso od kości, usiekać, utłóć, dodać masła świeżego łyżkę, przetłócić w moździerzu, przetrzeć przez sito i dodawać do sosu. Masło to długo w cieple stać nie może, gdyż zaraz jełczeje.

*Kaptón na pieczyste, żeby śledzia
był odor.*

Wziąć kaptóna oczyszczonego, skruszonego, włożyć w niego prosto z baryłki śledzia lub dwa, obandażować go w papier i piec polewając po papierze, gdy się odpiecze, zdjąć papier, polać masłem, osypać bułką, obrumienić i dawać do stołu.

Kaptón z jałowcem.

Wziąć łyżkę jałowcu, usiekać, bułki tartéy łyżek cztery, dwie masła, jaj trzy, wymieszać, włożyć do kaptóna; usiekać trochę jałowcu, wrzucić w rozpuszczone masło, polać po kaptónie i w papier obandażować, upiec, zdjąć papier, polać parę razy masłem, obsypać bułką, obrumienić, nieco jałowcem obsypać i dać na stół.

Prosię z łazankami.

Oparzywszy prosię tłuste, nieprzeroste, rozerznąć brzuch aż do szyi, ażeby koście łatwo się dały wydobyć, głowę zostawić całą i mięso przy skórcie; zrobić ciasto z jay sześciu, jak na makaron, odgotować we wrzącej wodzie i odcedzić na przetak czyli durzłak; rozpalić masła pół funta, włożyć łazanek funt, dodać szynki lecz bez słoniny miękko zgotowaney i drobno usiekaney, jay pięć całych syrowych, co wymieszawszy, włożyć do środka, zaszyć prosię, ułożyć na blaszkę, posolić, słoniną w plastry skrojoną okryć i upiec.

Cietrzew lub zajac z buraczkami ćwikłowemi lub kapustą czerwoną.

Cietrzewia czy zająca oczyszczonego naszpikować, i posoliwszy nieco piec na rożnie polewając masłem; gdy się podpiecze, dobrze jest polewać śmietaną dobrze przygotowaną i wystudzoną, odpiekwszy, rozebrać i składać na półmisku; wziąć buraczków lub kapusty czerwonéy dwie główki, uszatkować, parę saler, pietruszek, por, cebul trzy, pół funta masła, rozpuścić i podsmażyć, włożyć kapustę, parę łyżek stołowych cukru, kilka goździków utłoczonych z kawałkiem cynamonu, podlać kwatęrkę bulo-

nu tłustego, i na węglach pod szczelną pokrywą dusić, czasem mieszając; a gdy będzie przez pół miękka, podlać octu dobrego kwaterkę, a jeśli można wina szklanę, trochę dobrego bulonu, pół łyżką mąki spudrować, wymieszać i wygotować, żeby sos był bardzo krótki.

Cietrzew z buraczkami.

Buraczki ćwikłowe odpiec w piecu na miękko obrawszy i opłórkawszy z piasku; uszatkować albo usiekać, i jeżeli jest świeża słonina, usiekawszy ją najdrobnięj, smażyć na małym ogniu; wrzucić trzy cebule, u-smażyć na miękko, dodać łyżkę mąki dobrą, podsmażyć, wziąć kwartę śmietany, kwaterkę dobrego octu, kwaterkę rodzenek oczyszczonych, kopru dobrą łyżkę usiekanego, a zimową porą marynowanego, jeśli jest bulonu suchego łótów ze trzy, przegotować dobrze, dodać buraczki do sosu i podlewać cietrzewia. Dobrze jest na ten sos dawać kotlety wieprzowe odpiekane w piecu, okładając buraczki.

Kaczki po wiejsku z borowikami.

Wziąć borowików świeżych oczyszczonych kwart dwie, wrzucić na wrzącą wodę zasoloną, gdy się razy kilka zagotują, odce-

dzić na przetak, aby woda ściekła; kilka cebul uszatkowanych usmażyć w ćwierci masła, wlać kwartę śmietany świeżej kwaśnej, trochę soli, pieprzu na koniec noża. Włożyć kaczkę oczyszczoną lub dwie do miernego naczynia, i wstawić do gorącego pieca na godzinę, to się wygotuje, a kaczki z grzybami nabiorą rumianego koloru, tylko nie przypalić.

Gęś z kaszą pieczona.

Gęś karmną oczyścić, troszkę posolić, niech tak poleży w zimnie przez noc, aby skruszała, potem przez grzbiet wzdłuż rozerznąć, zostawić mięso przy skórcie, a koście nastawić, dodać włoszczyzny, grzybów suszonych kilkanaście, niech się razem zgotuje na miękko, odcedzić do rondelka, aby tylko była kwarta rosółu, dodać pół kwarty masła i te grzyby usiekawszy z troszką kopru zagotować, dodać zatartych krupiek trzy kwaterki, przykryć i wstawić do pieca, gdy będą miękkie krupki, nałożyć niemi gęs, zaszyć, wyłożyć gęs do naczynia, pokrywając ją kilką plasterkami słoniny, aby się nie przysmażyła i upiec w piecu.

Prosię z chrzanem.

Prosię tłuste oczyszczone rozebrać na cztery części, zalać wodą, zasolić, dodać angielskiego pieprzu całego łót, parę cebul,

tyleż pietruszki, odgotować na miękko w niewielkiéy wodzie, w której niech ostygnie, rozbierać i układać na półmisku. Na wydaniu zalać chrzanem tym sposobem przygotowanym: utrzeć chrzanu więcéy pół kwarty, dodać parę żółtków twardo zgotowanych przetartych przez sito, śmietany gęstéy kwaśnéy świeżéy mniéy kwarty, soli w miarę, octu mocnego kwaterkę, trochę kopru siekanego, to razem wymieszać i na wydaniu zalać prosię zimnym chrzanem.

Kryski z rósztu cielęce.

Kryski cielęce mają swój smak oddzielny. Należy wprzód ściągnąć z nich śluz, gotując w wodzie, która, gdy się kryski ściągną, odlewa się precz, a w czystéy się prze-mywa, do rondelka czyli garnuszka włożyć włoszczyzny, soli trochę, angielskiego pieprzu, kawałek masła, i zagotować na miękko; po czém przecedzić, na serwetę wycisnąć, pokrajać w sztuczki, nakładać na szpileczki drewniane, usiekać cebulę, pietruszkę, usmażyć w maśle, gdy przestygnie dodać kilka jaj rozbitych, razem rozmieszać, maczać dobrze każdą szpilkę z kryskami w tartą bułkę, układać na rósztie masłem podzinygowanym, i na węglach opiec na wydaniu; sos można zarumienić, masła dwie łyżki, octu kubek, nieco pieprzu, zagotować, ułożyć na

półmisek szpilki kryskowe, pod spód zalać, szpilki drewniane powyrzucać.

Drugi sposób.

Odgotowane kryski, nałożyć na drewniane szpilki, rozrobić ośm żółtków z kubkiem śmietanki lub świeżego mleka, wsypać łyżkę mąki, wlać masła łyżkę rozpuszczonego, rozmieszać dobrze, ubić z białków pozostałych piankę, wymieszać, maczać do tego kryski, do gorącéy tłustości lub masła spuszczać, odsmążywszy, układać na półmisku w koło, szpilki drewniane powyjmować, a w środek zalać następnym sosem: wziąć pięć żółtków, dwie łyżki stołowe cukru, skórkę z cytryny lub kawałek cynamonu, rozrobić to szklan-
ką wina stołowego, pół kubka od kawy wody dodać, mieszając zagrzać i gorącym sosem zalać pod kryski.

Kryski w naleśnikach.

Powyższym sposobem odgotować kryski, z włoszczyzną, nieco korzeniami, aby lepszy smak miały, na miękko, wycisnąć, usiekać, rozpuścić łyżkę masła, wrzucić zielonéy pietruszki, kopru siekanego, podsmażyć, dodać kryski siekane, troszkę gałki muszkatołowej uskrobać, nieco pieprzu, jay trzy, wymieszać dobrze, nakładać na naleśniki po łyżce

dobréy, rezeziagnawszy nożem zwijać, maczać w jaja rozbite i obsypywać tartym chlebem pszennym, i na rozpaloném maśle lub tłustości odsmażać na rumiano, i dawać bez żadnego sosu do stołu.

Ozór z podlęwą.

Wziąwszy ozór świeży, gotować w wodzie dobrze, oczyścić z niego skórę, włożyć w mierne naczynie, dodać włoszczyzny, nieco korzeni, to jest: kilka goździków, z pół łota angielskiego pieprzu, zgotować zwolna na miękko, pokrajać i włożyć do sosu, który następnym sposobem powinien być zrobiony: wziąć pół ćwierci cukru, nalać trochę wody, gdy się wygotuje i zacznie się rumienić, dobrze pilnować, aby nie spalić, włożyć kwartkę masła, wmieszać dwie łyżki maki i zarumienić na węglach, nie na płomieniu, zrobić smakiem od ozoru, octu szklanę, kawałek cynamonu, troszkę soku wiśniowego, wygotować, przecedzić, dodać drobnych rodzeńek oczyszczonych, migdałów kilka uszatkować i razem zagotować dobrze. Takim sposobem można dawać indyka na gorąco opieczonemu, w mieyscu cukru można użyć miodu do zarumienienia sosu, dobrze jest także dodać wina szklaneczkę, a sos będzie przyjemniejszy.

Potrąwka z kuropatw domowych.

Odpiec przed daniem do stołu na pół godziny kuropatwy na rożnie, polewając masłem. Zdjąwszy z ognia, ponarzynąć piersi w podłuż, krajać nożem i nakładać masło, które się niżej opisze, ułożyć w rondelk, podlać od mięsa rosołu, zebrawszy wprzód tłustość, aby w pół zajęło, przykryć szczelnie, podtuszyć na węglach przez pół kwadransa, i wraz na gorąco dawać z tym sosem. Można w drodze podlać i wodą, lecz trzeba suchego bulonu dołożyć łótów kilka. Masło do nakładania w ponarzynane piersi, tak się przyprawia: wziąć na kuropatwę jedną cebulę, obrać, usiekać naydrobnię, potem włożyć do serwety, wykręcić, wyjdzie sok nieużyty, a cebula stanie się białą, da się usiekać naydrobnię, dodać tyleż tartéy pszennéy bułki, masła świeżego więcéy cokolwiek, pieprzu na koniec noża, i wyrobiwszy tém kuropatwy nakładać.

Kuropatwa ze śledziem.

Odpieczone kuropatwy nakroić, nałożyć masłem śledziowém, ułożyć w rondelk, pokroić cytrynę w talerzyki ze skórką, dodać kawałek bulonu: podlać wodą, gdyby w połowie zajęła, dobrą łyżkę masła niesłonnego

z łyżeczką kawianą maki wyrobić, w kawaleczki poszczypać, pod pokrywą raptem parę razy zagotować i wydać. Masło śledziowe tym sposobem przygotować: parę śledzi na kuropatw pięć lub sześć, należy dobrze wymoczyć, gdyby zupełnie nie były słone, odebrać z nich mięso od kości, usiekać i utłóć, dodawszy dwie łyżki stołowe masła niesłonego świeżego i parę żółtków z jay, przetłókszy to razem, przetrzeć przez sitko, gdyby na sicie drobne kostki śledziowe pozostały. Tém masłem nakładać piersi ponarzynane kuropatw, a można i jarząbków.

Kury z jajami z sosem grzybowym.

Wziąć kur dwie oczyszczonych w rondelku, nalać wodą lub od mięsa rosołem, czyli białym bulonem, dodać marchew, pietruszkę, saler, kilka ziarn angielskiego pieprzu, kilka grzybów, zgotować ich na miękko, gdy się to uskuteczni, kury wyjąć, piersi z kością całkiem obroić, mięso pociąć w zraziki i kostkę odrzucić, wziąć dwie łyżki masła, rozpuścić w rondelku, na ogniu dodać dwie łyżki maki, podsmażyć mieszając, rozrobić kwartą śmietany, dodać żółtków dziesięć twarde zgotowanych, przetartych przez sitą i ze śmietaną zagotować dobrze mieszając, dodać piersi od kur, białka od jay dziesięciu zgo-

owane pokrajać, takż grzyby poszatkować, troszkę gałki muszkatołowey, syrowych żółtków wbić ze trzy lub cztery, to wymieszawszy, włożyć do kury tak, aby swoją figurę odzyskała, polać masłem, osypać tartą bułką i do pieca wstawić na pół godziny przed daniem do stołu. Po czém ułożywszy na półmisku, można podlać sosem, zrobionym z pozostałego rosółu.

ROZDZIAŁ IV.

O LEGUMINACH.

Jajecznicą wiejską legumina.

Wziąć jay z piętnaście, rozbić dobrze na półmisku, dodać do tego trochę zielonéj pietruszki drobno posiekanéj, lub gdy latem, szyjek odgotowanych rakowych i trochę posolić, trzeba rozpalć patelnię, na którój rozpuścić łyżek parę masła, późniéj wlać przygotowane rozbite jaja i wstawić do pieca, gdy się podrumieni i da się zwinąć, złożyć na półmisku, potém wziąć masła łyżkę stołową rozpuszczonego, dwie łyżki cukru miarko utłózonego, maki łyżkę, kwartę śmietany kwaśnéj, dodać do tego sześć żółtków świeżych, to wszystko mieszając podgotować; gdy już będzie gęstawe; zlać po wierzchu na wyłożoną jajecznicę, obsypać cynamonem utłoczonym i wstawić na kwadrans do pieca, gdy się opieczę, dawać do stołu.

Sér jajeczny na leguminę.

Należy wziąć mléką niezbieranego garniec i śmietanki kwartę; rozbić jay piętnaście, i dobrze one wybiwszy, dodać drobnych rodzeńek (wypłókawszy wprzód z piasku) kwaterkę do mléka, gotując mieszać należy, aby się zgutowało. *) Odląć potem na sito, odgarnawszy rzadkość łyżką na jedno miejsce, a tak przygotowane postawić na lodzie, aby serwałka ściekła, gdy już będzie zimne, oblać należy kwaśną śmietaną zasłodziwszy, i przed wydaniem osypać z wierzchu drobno utłóczonym cukrem z cynamonem, lub gdy się przytrafi letnią porą robić, to można dla odmiany użyć malin lub poziomek przetartych przez gęste sito, dodawszy trochę śmietany, nieco cukru, i tym sposobem dawać polawszy do stołu.

Legumina ze świeżego twarogu.

Wziąć kwartę świeżego twarogu dobrze wyciśnionego pod prassą, aby się w nim woda nie zakradła, przetrzeć przez sito, wlać

*) Mléko żeby się prędzéj zwarzyło, dobrze jest dodać trochę kremortartary lub soku cytrynowego, octu lub soku porzeczkowego.

do tego kubek masła, żółtków dwanaście i troszkę cukru, należy to mieszać najmniéj przez kwadrans; białka wybić na piankę, dodawszy nieco rodzeńek, wymieszać razem dobrze; tak przygotowana massa, kładnie się do rondelka lub formy, które powinny być dobrze wysmarowane masłem i osypane ze środka tartym pszennym chlebem i wstawić do pieca godziną lub trochę więcéj przed wydaniem. Chcąc na parze odgotować, w formę masłem wysmarowaną, cukrem wysypaną tę leguminę włożyć i gotować, na półmisku zalać masłem klarowném.

Legumina z krup kartoflanych.

Wziąć mleka świeżego półtory kwarty, łyżkę masła, kawałek cukru i zagotować z tém krupek pół kwarty, postawiwszy na żarze, przykryć i niech tak stoją przez pół godziny, a gdy już one dóyda, należy odstawić, aby przestygły; dodać do tego trochę rodzeńek, cynamonu lub skórki cytrynowéj, żółtków dziesięć lub więcéj, ubić białka na piankę i wymieszawszy razem, włożyć do formy lub rondelka, które powinny być przygotowane, jak uprzednio wyrażono.

Tymże samym sposobem można robić z drobnych krup lub manny.

Legumina z marchwi.

Wybrawszy kilkanaście sztuk czerwonej marchwi, ugotować na miękko, najlepiej w mleku, wybrawszy one, gdy mleko zupełnie ścięże, utrzyć na tarce, rozpuścić masła świeżego ćwierć funta, dodać łyżkę mąki stołowej i zasmażyć, a zasmażony włożyć do utartej marchwi, dodać żółtków dwanaście, nieco usiekanych gorzkich migdałów, łyżkę stołową cukru, rodzenek kubek i dobrze wymieszać, pozostałe białka wybić na piankę, powtórnie należy mieszać i włożyć do formy lub rondelka wysmarowanego masłem, przed daniem godziną lub więcej, stawia się do pieca.

Legumina z kapusty słodkiej.

Należy wziąć pięć główek kapusty włoskiej, rozerznawszy na czworo, kaczany i liście wierzchnie oddzielić, ułożywszy kapustę w rondelku, gotować najlepiej w mleku; tak odgotowana, wyklada się na przetak, aby mleko zupełnie ściekło, potem ją drobno usiekać, dodać ćwierć funta masła rozpuszczonego i dobrą łyżkę mąki, to wszystko zasmażyć, dodać pół kwarty słodkiej śmietanki, trochę cukru, cynamonu, żółtków dwanaście, to wszystko rozmieszać z przydaniem pianki z białek rozbitej; tak urzą-

dziwszy, włożyć do formy lub rondelka powyższym sposobem przygotowanego, który wstawić do pieca na półtorej godziny przed daniem.

Legumina z kartofli.

Wybrawszy kilkanaście dużych kartofli ugotować, a gdy będą miękkie, wodę odcedzić, i prędko należy po jednę obrawszy, wraz na gorąco przetrzeć przez sito, rozpuścić masła ćwierć funta, do którego włożyć masy utartę kartoflanę kwartę, dodać do tego cukru w miarę, drobnych rodzeńek, żółtków dwanaście, wymieszać z pianką ubitą z białków i włożyć do formy lub rondelka wiadomym sposobem przygotowanego, tak stawi się do pieca na godzinę lub więcej przed wydaniem.

NB. Można jeśli jest, kardamony utłócony, dodać łyżeczkę kawianą.

Legumina z arbuza czyli dyni.

Wziąć pół kwarty śmietanki, dodać do tego masła ćwierć funta, kawałek cukru, zgotować z tém kubek krupek drobnych lub ryżu, arbuza przetartego na sicie mnięj kwarty, potem dodać dziesięć żółtków, rodzeńek, piankę z białek, wymieszawszy dobrze, włożyć do formy lub rondelka, wiadomym sposobem przygotowanego.

NB. Arbuz tak się przyrządza: kroi się na części, wierzch czyli skórka i środek z pestkami i polówką odrzucają się, a samo tylko żółte mięso odgotowywa się w wodzie lub mleku, po czém przeciera się przez sito, gdy ostygnie.

W niedostatku rodzeńek, można używać do legumin wiśni, wyrzuciwszy z nich pestki.

Legumina ze szpinaku.

Oczyszczony szpinak, włożyć do wrzącej wody, gdy stanie się miękkim, wybrać łyżką durszlakową i włożyć do zimnej wody; wyłożyć potem na przetak, żeby woda ściekła, wycisnąć najmocniéj w płótnie, i wydobywszy drobno posiekać i przetrzeć przez rzadkie sito. Wziąć masła świeżego ćwierć funta rozpuszczonego, łyżkę maki, zasmażyć, rozrobić pół kwartą śmietanki i zagotować mieszając; nareszcie włożyć szpinaku blisko kwarty, żółtków dwanaście i rodzeńek drobnych, ubić piankę z białków, wymieszać dobrze, i kłaść do formy jak uprzednio.

NB. Jeśli szpinak będzie drobno usiekany, wtedy nie trzeba przecierać.

Szpinak w naleśnikach.

Należy przygotować tymże sposobem jak na leguminę. Upiec kilkanaście naleśników,

i do każdego nakładać po parę łyżek przygotowanego szpinaku i zwijać wzdłuż. Można także układając na półmisek, oblać z wierzchu masłem i trochę cukru osypać, wstawić do pieca dla zarumienienia.

Legumina z ryżu.

Bierze się funt ryżu i gotuje się, ażeby był miękki, przekłada się potem do zimnej wody, z której trzeba wybrać i włożyć do sita, aby woda ściekła, po czém wykładając do rondelka, dodać parę łyżek masła, trochę cukru, zalać kwartą mleka lub śmietanki, i postawiwszy przykryć, gotować aż zmiękczeje; po czém należy zdjąć z żaru, żeby przestygł, dodać do tego skórki cytrynowej lub cynamonu trochę utłózonego, żółtków z dziesiątek, piankę ubitą z białek i trochę rodzenek, należy to wszystko wymieszać i do formy przygotowanej uprzednim sposobem złożyć, a przed wydaniem na dobrą godzinę wstawić do pieca.

Można tak przygotowany ryż kłaść do naleśników, zwijać, składać na blachę masłem podz yngowaną, i wstawić do pieca na kwadrans, lecz z wierzchu polać masłem i cukrem asypać.

Legumina z lanych klusek.

Bierze się mleka lub śmietanki słodkiej,

półtory kwarty, dodaje się łyżkę masła i cukru kawałek, przystawić do ognia, aż się zgotuje, a gdy się to wykona, potrzeba na gotujące się mleko spuszczać kluski lane z kilka jaj, tylko uważać potrzeba, aby były gęstawe, nareszcie ostudzić; przydać dziesięć żółtków, rodzenek, ubiwszy białka na piankę, razem to wszystko włożyć do formy wymieszawszy, i przed wydaniem na godzinę wstawić do pieca.

Legumina z zaparzanego ciasta.

Wlać do rondelka kubek kawiany mleka, tyleż masła klarowanego, przystawić do ognia, a gdy się zagotuje, natychmiast wsypać trzy kubki mąki, i parzyć mieszając często na wolnym ogniu, gdy już ciasto będzie gorące, odstawić, aby nieco ostygło, przykładając do tego po jednem jajku rozbitém i ciągle mieszać, a gdy ciasto lgnąć do łyżki i ciągnąć się będzie, włożyć w sprycę, i spuszczać do półtory kwarty mleka lub śmietanki, która się gotować powinna z kawałkiem cukru i łyżką masła, to zagotowawszy ostudzić, dodać trochę rodzenek i żółtka z białkami rozbiwszy, wymieszać to wszystko i włożyć do formy, która powinna być wysmarowana wewnątrz masłem, wysypana cukrem lub tartą bułką pszenną; podobną leguminę można opiec lub na parze odgotować przez godzinę.

Legumina z makaronu domowego.

Zarobiwszy ciasto z jajami i mąką, gęsto się gniecie, po czém trzeba je cienko powałkować i naydrobniéy poszatkować, tak przygotowane ciasto w wodzie zagotowawszy, włożyć na durszlak lub sito, aby woda zimna ściekła. Masła trzy ćwierci funta podrumienić, do którego wyżej przygotowany makaron wkładać, dodać trochę cukru, rodzének i trochę soli, wymieszawszy to wszystko, włożyć do formy, która powinna bydź dobrze masłem wysmarowana i wyłożona makaronem syrowym i rodzénkami, po czém stawia się do gorącego pieca więcéy jak na godzinę, makaron syrowy zarumieni się i odstanie od formy.

Makaron w mléku.

Zagotować półtory kwarty mléka lub śmietanki, w któręy powinno bydź kawałek cukru i para łyżek masła, a gdy się zagotuje, wsypać makaron już przygotowany uprzednim sposobem mieszając, żeby był rzadkawy; po czém odstawić od ognia, a gdy ostygnie i zagęstnieje, przydać żółtków dziesięć, rodzének, cynamonu i białka na piankę wybite, wymieszawszy to dobrze, włożyć do formy, i wstawić do pieca na godzinę.

Legumina mlęczna drożdżowa.

Przygotować rondelkę wielkości półmiska, na którym ma się dać do stołu, wydzyngować go masłem, zrobić ciasto drożdżowe tak, jak się robią sucharki, i układać je szczególnie jeden obok drugiego, gdy się dno założy, postawić na ciepłe, aby do połowy rondelka wyrosły, i nie trącać, bo ciasto opadnie, po czém wstawić do pieca na dwie godziny; gdy się wyłoży na półmisek, potrzeba zalewać zwolna sosem, aby go w siebie to ciasto wciągało; sos ten robi się następująco: wziąć kwartę śmietanki, przegotować trochę dodawszy do tego cukru i kawałek cynamonu. Sam sos dawać do téj leguminy na osobnym talerzu, ale to tylko dla wytworności, można oblewać tę babkę mlekiem migdałowém.

Legumina drożdżowa.

Rozwałkować na stole ciasto drożdżowe na pół cala grubości, i wyciskać szklanką lub przygotowaną blaszką, w każdą sztuczkę ciasta tego nakładać powideł po trochu ze śliwek i zawijać nakształt kołdunów, po czém do formy lub rondelka masłem wysmarowanego układa się do połowy, i stawi się w ciepłe miejsce, a gdy podejdzie tak, iż będzie pełne naczynie, wtenczas wstawić do pieca

na półtorej lub dwie godziny, i dając do stołu polać klarowném masłem.

Legumina z jay.

Odgotować na twardo jay dwanaście, obrawszy posiekać na drobno, przydawszy pół funta masła, mieszając długo w rondlu, dodawać żółtka po jednym sztuk dwanaście, pół gałki muszkatołowey, kwaterkę śmietanki i białka wybite na piankę, wymieszawszy to wszystko, włożyć do rondla lub formy masłem podzyngowaney i pszennym chlebem miało utartym wysypaney, po czém wstać do pieca na małą godzinę.

Dla odmiany można także do jay posiekanych, przydać zielono odgotowanego szpinaku, wyciśniętego z wody i drobno usiekanego więcej kwaterki.

Można jeszcze do téj leguminy, zamiast zwyčajnego masła, dodać rakowego, a formę wydzyngowaną wyłożyć szyjkami rakowemi oczyszczonemi i wyciśniętymi z wilgoci przez serwetę.

Legumina zimna z kwaśnéy śmietany.

Wziąć dwie kwarty śmietany do misy polewaney, wybijać na zimnie więcej kwadransa, aż się dobrze podniesie, dodać późniéj parę łyżek cukru miało utłóconego, trochę

cynamonu lub kilka kropel cedru, wymieszać, potem wyłożyć na serwetę, ułożywszy nakształt bułki chleba, ścisnąwszy dobrze, zawiązać i powiesić w lodowni, żeby tak zostawało przynajmniej przez ośm godzin, gdy się ma dać do stołu, zalać należy sokiem wiśniowym lub innym, albo sosem ze śmietanki, który się tak robi: wziąć żółtków ośm, trochę cukru, kwartę śmietanki, rozmieszać to wszystko i przystawić do ognia, dodać (jeśli jest) kwiat różety, lub cynamonu i mieszać na ogniu, żeby się nie zagotowało, a gdy gorący sos będzie, przecedzić przez serwetę i postawić na lodzie, żeby zupełnie ostygł i oblać na półmisku.

Drugi sposób.

Ubiwszy śmietankę wyżęj wskazanym sposobem, (mając już na miękko odgotowane nóżki od dwóch cieląt) należy oddzielić nóżki, a sos pozostały przecedzić przez płótno, dodać kawałek cynamonu i gotować dopóty, póki pozostanie tylko kwaterka, lecz na małym ogniu zwolna, i szumować często zmieszawszy z ubitą śmietanką, gdy trochę przestygnie, przydać cukru tłoczonego kwaterkę, mieszać z ubitą wprzód śmietanką, i tę masę włożyć do formy wysmarowanej białkiem i osypanéj cukrem, formę tę z masą postawić na lodzie przez parę godzin, nare-

szenie wyklada się na półmisek i polewa się sokiem z jakichkolwiek jagód, dodać pięć kropel cedrowego olejku i wody łyżkę rzeczney.

Pianka ze słodkiéy śmietanki.

Wziąć pięć kwaterek jak najgęstszy śmietanki, postawić ją na lodzie, żeby ostygła; potem należy dobrze wybić na piankę, dodać nieco cukru, a masę tę zgęstnioną wyłożyć na półmisek, która się uformuje nożem, obsypać po wierzchu cynamonem i cukrem miałko utłóczonym, i obłożyć andrutami, zawsze coś dla odoru dodać, bo to daje smak śmietance.

Sposób robienia andrutów.

Wziąć mąki pszenney dwie kwaterki, młéka blisko kwaterkę, cukru utłózonego kwaterkę i dwa jaja lub kieliszek wina, to wszystko zmieszać, żeby massa rzadkawa była, należy formę andrutową rozpalić i podzynnować białym woskiem, włożyć łyżkę stołową przygotowaney massy i wstawić na węgle, lecz na to względ mieć potrzeba, aby dostały kolor rumiany, potrzeba w koło żelaza oberznąć ciasto, które się wycisnie, i wyjąwszy z formy zwijać w trąbki, a będą kruche i twarde. Można też zwijać nakształt leyki, na wydaniu, potrzeba kłaść piankę do

środka, ułożyć na półmisku i dawać do stołu.

Pomienione andruty mogą służyć i do herbaty, i mogą się konserwować przez dni kilkanaście, byleby były na suchém miejscu.

Wafle drożdżowe.

Wziąć kwartę mąki pszenney przesianej, włożyć w ronderek, przydać łyżkę stołową świeżych gęstych drożdży, kubek letniego mleka, wymieszać i postawić, żeby się drożdże podniosły, wbić żółtków sześć, łyżkę cukru tłóczonego, kubek masła klarownego, kubek śmietanki słodkiej, trochę kwiatu muszkatowego lub kardamony; to wszystko należy wymieszać dobrze, wybić, gdyby ta massa była rzadkawa, oraz przydać trochę soli, gdy raz podrośnie, wymieszać, cō i poczekawszy powtórzyć, żelazko przygotowane do wafłów należy dobrze rozpalić, masłem klarowném wydzyngować, potem ciasto już przygotowane wkładać w proporcją wielkości żelazka, i zwolna na ogniu obracać, gdy się już podrumieni, wyjąć, i wyłożyćwszy na półmisek, cukrem lub konfiturami nałożyć.

Wafle śmietankowe.

Wziąć kwartę mąki pszenney do rondelka, żółtków dziesięć, trochę cukru, śmietanki słodkiej, lub gdy się znajduje świeża

kwaśna pół kwarty, trochę masła, i wymieszać to wszystko dobrze, przydać cynamonu lub skórki cytrynowej posiekanej, ubić z białków piankę i wkładać w żelazko tym sposobem, jak się już uprzednio powiedziało.

N A L E Ś N I K I.

Naleśniki piankowe.

Bierze się z jaj najświeższych do rondelczka żółtków dziesiątek; jeśli zaś jaja małe, dodwanaście; pół kubka czyli pół kwaterki śmietanki, łyżkę stołową cukru mialkiego, mąki kwaterkę; rozbić dobrze łyżką drewnianą przez kwadrans, jeśli masa zarzadka, dosypać cokolwiek mąki, aby tylko twardą nie była. Ubić dobrze białka na piankę, po czém mieszać z masą i postawić w tém samém naczyniu na lodzie, aby pianka nie nikała. Odpiekać zaś tym sposobem: na patelnię małą pół łyżki masła wyklarowanego, gdy się rozpali na węglach, dużą łyżkę włożyć téj masy, skoro kolor ze spodu wezmie, wraz na środek kłaść konfitury czy galaretę, można nawet rodzeńki, i złożyć we dwoje rumianem na wierzch, po czém składać do rondla, w którym powinno być trochę masła klarownego, rondel ściśle przykryty stać powinien na żarze, a pokrywa także z żarem. Gdy nie ma pieca w prędkiej

potrzebie, należy naleśniki w rondlu obracać, aby z obu stron dopiekły się. Dając na półmisek, posypać miałkim cukrem dobrze i nieco cynamonem. Zaczynać piec naleśniki najdalej pół godziny przed daniem do stołu, a będą pulchne i będą rosły.

Naleśniki z patelni do stołu.

Wziąć do rondelka żółtków sześć, a całych jaj świeżych także sześć, śmietanki słodkiej łyżek stołowych dwie, mąki kwaterkę i rozbić dobrze, po czém znowu dosypać mąki i dolewać po trochu śmietanki do gęstości zwyczajnej na naleśniki; dodać rodzének oczyszczonych ćwierć funta i nieco soli. Odpiekać w maśle klarowaném świeżem obracając na obie strony, składać na półmisku, który powinien stać na naczyniu napełnioném gorącą wodą, aby nie ostygaly, i z wierzchu półmiskiem przykryć, przesypywać każdy cukrem i zaciskać cytryną lub pomarańczą, a gdy się massa wypieczy, przetrznąć na półmisku na czworo, obsypać cukrem z trochę cynamonu, wstawić na kilka minut do pieca, aby cukier wziął kolor z wierzchu, po czém dawać do stołu. Cukier użyty do przesypywania naleśników, dla odoru otrzeć na trzech cytrynach, półtory zaś cytryny użyć do zaciskania po kilka kropel soku na naleśniki.

Takim sposobem przygotowane naleśniki, będą delikatne i gustowne.

Legumina z naleśników.

Odpiec naleśników na półmisek z jay pięciu, pokrajać w podługowate sztuczki, odsmażyc, aby były kruche, lecz nie na tłustości, gdyż będzie trącić, tylko na wyklarowaném maśle, którego pół kwarty bydź powinno, zlać na patelnię dużą lub głęboką pokrywą, rozpalić, wrzucić naleśniki i ciągle mieszać na ogniu, gdy kolor wezmą i staną się kruche, odlać na durszlak lub przetak, aby masło ściekło zupełnie, położyć naleśniki na półmisku, obsypać cokolwiek cynamonem utłóczonym z troszką cukru i obsypać i zalać szodowym sosem na wydaniu, lub śmietankowym, które się tym sposobem przysposabiają:

Sos szodowy czyli winny.

Wziąć do rondelka cukru utłózonego tyżek stołowych cztery, tyleż wody, gdyby się cukier rozszedł, dodać ośm skórek od cytryny obtartych na tarce lub usiekanych, dodać wina białego stołowego dobrą szklankę, dochodzącą do pół kwarty, dając do stołu, postawić na ogień i bić miotką, póki się mocno nie zagrzeje, aby tylko nie zagotować,

z tego zrobi się pianka, którą się zalewa na półmisku legumina.

Sos śmietankowy.

Wziąć pół ćwierci funta cukru do rondelka, żółtków dziesięć, łyżeczkę cynamonu tłóczonego, lub skórek cytrynowych trzy, kwaterkę śmietanki. Gdy się ma dawać do stołu, mieszać łyżką drewnianą ciągle na ogniu, aby nie zagotować, z czego zrobi się sos zawieszisty, polany na leguminę, zatrzyma się na naleśnikach.

Inna legumina z naleśników.

Wziąć kilkanaście naleśników odpieczonych, pokrajać one według upodobania, roztopić masła kwaterkę i smażyć to mieszając ciągle nożem, aż póki kruche nie będą i koloru rumianego nie nabiorą, adlać potem na durszlak, aby masło ściekło, obsypać cukrem i cynamonem miałko utłóczonym; gdy się ma dawać do stołu, polać sosem, o którym się wyżej powiedziało śmietankowym, lub szodowym z wina.

Legumina z krysek.

Odgotować na miękko kryski cielece, wy-cisnąć one przez płótno z wody i usiekać.

Wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić, wsypać do tego łyżkę mąki, wlać pół kwarty śmietanki, trochę cukru, to wszystko gotując mieszać potrzeba, a gdy się zagotuje, odstawić, aby przestygło, później dodać gałki lub kwiatu muszkatołowego, włożyć kryski już przygotowane, żółtków z dziesięciu jaj, z białek ubić piankę i powtórnie wymieszać, dodawszy nieco soli, dopiero tę masę włożyć do formy lub rondelka, który powinien być masłem i bułką lub cukrem wysypany, i tak wstawić do pieca na godzinę. Można kto zechce, wydając do stołu, polać sosem z żółtków, cukru i wina.

Legumina pieczona z ciasta zaparzanego.

Wziąć dwa kubki masła klarownego do rondelka i dwa kubki mleka, przystawić do ognia, niech się zagotuje, potem wsypać mąki tyle, aby było ciasto gęstawę i zaparzać na wolnym ogniu, a gdy gorące będzie, odstawić, skoro ostygnie, ubić żółtków dwa naście z trochę cukru i wymieszać, potem dodać trochę rodzonek i piankę z białków ubiwszy, znowu wymieszać należy; tak przygotowane ciasto kładnie się do formy i gotuje się więcej jak godzinę, wydając do stołu, wyłożyć na półmisek i zalać masłem klarownym. Dla odmiany, można zalać sosem win-

nym, który się tak robi: wziąć żółtków ośm, włożyć one do rondelka, wlać szklanę wina, pół szklanki wody, trochę cukru tłóczonego, wybić to dobrze, i przystawiwszy do ognia ciągle mieszać, póki gorące nie będzie, a wydając leguminę do stołu, zalać tym sosem.

Legumina z cielecây wątróbki.

Wziąć świeżą cielecą wątróbkę, powybierać z niéy precz wszystkie żyłki i plewki, pozostałą zaś miękką i czystą wątróbkę posiekać i przez sito przetrzeć, do tego dodać ćwierć funta masła, ćwierć świeżéy słoniny drobno posiekanéy; co także powinno być przez sito przetarte; mieszać to przez kwadrans, dodając po jednym żółtku z jay dwunastu, lekkie zaś cielece na miękko zgotowane posiekać naydrobniéy, przydawszy do tego rodzeńek, gałki muszkatołowéy utłóczonéy, trochę soli, cukru, i wymieszać to dobrze, z pozostałych białków należy wybić piankę, wsypać trochę tartéy bułki, i zmieszać te cielece lekkie z cielecą wątróbką wprzód przygotowaną, taką mając masę, włożyć ją do formy lub rondelka, który powinien być wyłożony słoniną cieńko skrojoną, wstawić do pieca na godzinę lub więcéy. Dając do stołu, zalać sosem słodko-kwaskowatym.

Legumina z mózgów.

Wziąć mózgów par trzy cielecych lub wołowych, oczyścić one, zdjąć z nich błony i przetrzeć przez sito, rozpuścić ćwierć masła, do którego włożyć te mózgi i mieszać zasmażyć; po czém zdjąć z ognia, aby przestygły, dodać gałki lub kwiatu muszkatołowego, żółtków ze dwanaście, trochę soli i wymieszać dobrze, a pozostałe białka wybić na piankę, znowu razem wymieszać, włożyć do formy wydzyngowaney masłem i chlebem pszennym wysypaney, a tak wstawić do pieca na półtory lub dwie godziny, albo gotować na parze.

Pezy gotowane na parze.

Bierze się kwartę mąki najlepszej, przesiawszy oną, wsypać do rondelka z czwartą częścią ryżowey mąki; przydać do tego drożdży żyłek stołowych dwie, jay całych trzy, i cztery żółtka, kubek masła, trochę kwiatu muszkatołowego, cukru tłóczonego, soli nieco, oraz mleka ciepłego, to wszystko przynajmniéj przez kwadrans mieszać potrzeba; potem postawić na ciepło, i a gdy to ciasto zacznie się podeymować, znowu wymieszać; po czém wkładać ciasto do foremek wydzyngowanych masłem rakowém, lecz niepełne foremki nakładać, ażeby podrosły; potem na

półtora kwadransa na parze postawić, uważając, żeby był ogień regularny, po czém dobywać z foremek i składać na półmisek, dając do stołu gorące, daje się masło klarowne osobno.

Naylepsza mąka do pezów tak się robić powinna: wzięwszy pół funta ryżu, zagrzając go w wodzie gorącej, tylko żeby nie zagotować, wybrać potem na sito, aby woda ściekła, gdy się to uczyni, należy włożyć na blachę i wsadzić do pieca, aby uschły dobrze; skoro uschną, łatwo się da utłóć na mąkę i siać na gęste sito.

Legumina z łazanków.

Wziąć kwartę mąki, jay kilka, zrobić z tego twarde ciasto i rozwałkować cieżko, pokrajać na czworogran, przy tém trzeba mieć wrzącą wodę, do której spuszczać pokrajane ciasto. Gdy się odgotuje, wylać na sito lub przetak, żeby woda zupełnie ściekła, potem włożyć do rondelka, w którym ma być ćwierć funta masła roztopionego i kwarta mleka lub śmietanki, przydać do tego cukru, cokolwiek rodzeńek drobnych, jay rozbitych dziesięć razem z białkami, to wszystko zmieszawszy, włożyć łazanki i wstawić do pieca na pół godziny lub więcej. Mając wydawać do stołu, należy pokrajać łyżką i układać na półmisku, posypawszy z wierz-

chu cynamonem z cukrem miałko utłóczonym. Do tych łazanek, kto chce, można dodać troszkę szafranu utartego.

Łazanki z sérem.

Przygotowawszy wyżej opisanym sposobem łazanki odgotować, wziąć séra świeżego, utrzyć na tarce pół kwarty, dodawszy masła parę łyżek, pół kwarty śmietany gęstej i świeżej, kilka jaj z żółtkami i białkiem rozbitém na piankę, oraz nieco rodzének, wymieszać to dobrze i włożyć do formy lub rondelka wydzyngowanego dobrze masłem i wyłożonego ciastem łazankowém, po czém wstawić do pieca na godzinę.

Legumina z sérem w mléku.

Bierze się kwartę mąki, łyżkę stołową masła, kilka jaj, zarobić z tego ciasto, aby tylko nie było twarde, rozwałkować na stole dosyć cienko; potem utrzyć świeży sér, dodać kubek masła, tyleż cukru i rodzének, jaj ośm, i tą masą po powierzchni tego ciasta posmarować, lub nożem ją rozprowadzić, zwinać ciasto całkiem i wkoło skrócić tak, aby można było na półmisku ułożyć, kładnie się ono na pokrywę podzyngowaną masłem, i przysposabia się następny sos: wziąć kwartę mléka lub śmietanki, kawałek cukru, łyż-

kę masła, tém polać ciasto i wstawić do pieca gorącego na godzinę, później dawać do stołu.

B l i n k i.

Bierze się mąki pszenney lub gryczaney kwartę, siedm żółtków, i rozrobić to ciasto gęstą śmietaną kwaśną, aby rzadkawe było; z pozostałych zaś białków ubiwszy piankę, to wszystko rozmieszać i spuszczać już przygotowane ciasto na pokrywę lub patelnię, wysmarowawszy ją nieco masłem, w odpiekaniu na to uważać należy, aby się nie przepiekły z jednéj strony, więc należy one nożem lub widelcami przewracać. Wydając do stołu, osypuje się mialko utłoczonym cukrem.

Legumina z jabłek zimna.

Wziąwszy jabłek winnych dojrzałych sztuk dwanaście, porozkrajać je na pół i porzucić ze środka rdzeń i ziarnka, ułożyć je na pokrywę, trochę polać wodą, wstawić do pieca, aby się upiekły; a gdy już będą miękkie, przetrzeć na sito, a do téj jabłeczney massy, dodać trochę cukru utłoczonego i cztery białka, włożywszy tę masę na misę, postawić na lodzie i ciągle wybijając więcéj z pół godziny; potém wyłożyć na półmisek, nożem ogarnąć wysoko, co

jest bardzo łatwo, polać z wierzchu jakim sokiem fruktowym i dawać do stołu.

Legumina z jabłek gorąca.

Należy przysposobić jabłka tak, jak wyżej powiedziano i przetrzeć przez sito, ubić z dziesięciu białków piankę i wymieszać z jabłkami utartymi, przydać do tego w miarę cukru utłóconego i wyłożyć na półmisek, po czém posypawszy z wierzchu miarko utartym cukrem z cynamonem, wstawić do pieca na pół godziny. Do tego daje się osobno śmietanka świeża syrowa.

Legumina z jagód.

Ubić piankę z dwónastu świeżych białek, przydać do niéy trochę cukru, pół kwarty śliwek węgerek dojrzałych, pokrajać na pół, pestki powyrzucać, i wymieszawszy dobrze, wstawić do pieca nie bardzo gorącego na pół godziny lub więcej, posypawszy jednak z wierzchu trochę tłóczonym cynamonem.

Jeśli się zaś ta legumina robi z malin lub poziomek, należy je przetrzeć na gęstém sicie, aby ziarnka pozostały, a téy massy wzięwszy pół kwarty, rozmieszać z pianką, posypać z wierzchu cynamonem tłóczonym i prędko stawić do pieca.

Legumina z jabłek.

Wziąć kilkanaście jabłek winnych, środki z nich wydrążyć, nie psując skórki, że środków jabłecznych powyrzucić rdzeń i ziarnka; usiekać środków sześć drobno, dodać trochę cukru, rodzenek drobnych, kilka migdałów siekanych gorzkich i tą mieszaniną nakładać wydrążone jabłka, po czém wstawić do pieca, a gdy będą miękkie, ułożyć na półmisek i zalać tym sosem: należy wziąć dziesięć żółtków, trochę cukru, oraz kwartę lub mniej słodkiej śmietanki i zagrzzać na ogniu mieszając, potem połączyć jabłka, na czas krótki wstawić do pieca i dawać do stołu.

Legumina mléczna.

Ubić piankę z piętnastu białków. Przytém przystawić do ognia trzy kwarty mléka, gdy się zagotuje, spuszczać łyżką dużą częściami. Spuściwszy przykryć pokrywą, a gdy się pół kwadransa podgotuje, wylać na sito, pozostałe piętnaście żółtków rozmieszać z trochę cukru i przestudzoném mlékiem lub śmietanką rozprowadzić, przecedzić i mieszać na ogniu, aby było gorące, ale nie zagotować, ułożyć tę piankę na półmisek, zalać sosem, dodawszy skórki cytrynowej, z wierzchu obsypać cynamonem miatko z cukrem utłóczonym, wstawić do pieca niezbyt gorącego na kwadrans, potem dawać do stołu.

Do wszystkich młecznych legumin, przydawać trochę cynamonu, skórki cytrynowej, a najlepiej kwiatu rozetowego, który w każdym domu konserwować się może, a który sprawia przyjemny odor w pomieszkaniu i pokarmach. Olejek cedro, który się używa także do młecznych potraw, wlewając po cztery lub pięć kropel dla odoru, sprzedaje się po aptekach nawet dość tanio, radziłbym przeto gospodyniom mieć onego zawsze flaszeczkę w zapasie.

Babka Wielkanocna guzowata z zaparzanego ciasta.

Wziąć do rondelka pół kwarty klarownego masła i takąż samą ilość wody, postawić na ogniu i pilnie uważać, aby skoro pierwszy raz się zagotuje, natychmiast zdjąć z ognia, wsypać mąki pół kwarty, wymieszać prędko, po czém wsypać znowu mąki tyle, aby masa była niezbyt gęstawa, postawić na niewielkim ogniu i mieszać ciągle nawet odstawwszy z ognia, to powtórzyć parę razy, a gdy już dobrze będzie gorąca, na stole trochę wymieszawszy, bić całkiem jaja świeże, lecz nie wszystkie na raz, tylko po parze i znowu mieszać, jay bić tyle, póki się ciasto dobrze za łyżkę wezmie i będzie się ciągnąć; w ten czas postawić na lód dla ostudzenia. Blachę podzynnować masłem bardzo chudo,

ciasto wziąć na stół, podsypawszy mąką, rozwałkować okrągło jak na serniki, krajać w sztuczki wielkości orzecha włoskiego i zaokrąglać, układać na blachę; to uskuteczniwszy, rozbić parę jaj, i po wierzchu każdą sztuczkę piórkiem podzyngować i wstawić do pieca niezbyt gorącego na małą godzinę, gdy już kolor piękny wzięją, a we środku wilgoci nie będzie, ostudziwszy można po trochu nakładać konfitur nożykiem od strony téy, na której na blasie były, bo każda sztuczka powinna być we środku próżna. Rondel czysty na babkę oliwą wydzyngować, gdyby cukier odstał, do innego bardzo czystego rondelka, wziąć cukru dobrego funt jeden, nalać pół kwartą wody, gdy się cukier rozpuści gotować, skoro się zacznie robić gęsty ulep, probować tym sposobem: koniec patyczka umoczywszy w ulep, włożyć zaraz do zimnéy wody, jeśli będzie lgnąć do zębów, dłużej gotować, a kiedy się w zębach roztoczy, zdjąć z ognia i formować w rondlu babkę tym sposobem: maczać każdą z osobna sztuczkę i układać w rondlu, obracając wierzchy dzyngowane jajami do góry, i tak kleić cukrem naprzód dno rondla, potem boki aż do wierzchu, po czém zlekka rondel przewrócić, który skoro nie będzie węźszy u gury, natychmiast babka wyjdzie.

Cheąc, aby babka była okazalszą, należy więcéy przygotować roztopionego cukru, i

w nim maczać dobrze każdą z osobna cząstkę ciasta, a wtenczas babka będzie naksztalt karmela.

NB. Formując babkę, czyli klejąc cukrem, należy palce smarować oliwą, aby się gorącość cukru czuć nie tak dawała.

Babka z różną sekata.

Wziąć półtera funta masła klarownego zastudzonego, mieszać półtorej godziny, co raz wbijając po parę żółtków świeżych, aż do dziesięciu; po czém wsypać funt cukru kandyzbrota utłóconego i przesianego, mąki dwa funty, cynamonu pół stłóconego, lub kardymonii, skórkę z cytryny usiekaną; ubić doskonale białka na piankę, wymieszać dobrze z masą, i odpiec tym sposobem: mieć wałek wytoczony z suchego drzewa wysokości głowy cukru, lecz nie tak gruby, we środku wydrażony, okręcić dwóma arkuszami papieru wydzyngowanemi masłem i dobrze obwiązać szpagatem, aby papier pewnie się mógł utrzymać, włożyć na rożen drewniany i obracać przy ogniu, gdy wałek gorący, polać od końca do końca tą masą, a polewając łyżką, łać zawsze z góry i obracać prędko, potem zwolna, aby się masa opieкла; gdy się opieczce, powtarzać toż samo aż dokońca massy. Przez prędkie obracanie formować się będą seki,

skoro się dobrze zarumieni, obsypać cukrem, lub lukrem polać, ale wtenczas trzeba babkę więcej trochę obsuszyć obracając przy ogniu. Gdy przestygnie, zdjąć z wałka, zrzęcznie papier ze środka wydobyć, postawić na środek stołu, na wierzchu ustawić baranka; a na półmisek pod spód zrobić kruchy tort tym sposobem: wziąć półtora funta masła nie jełkiego wyklarowanego, bez soli, gdy przestygnie, mieszać godzinę ciągle, wbijając nie często po jednem całym jajku aż do 21, mieszając dodać trochę cynamonu tłóczonego, kardymonii lub gałki muszkatołowej, wsypać półtora funta mąki, tyleż cukru, wymieszać razem dobrze, kłaść na kilku ćwiartkach papieru, rozciągnąć nożem po papierze grubości ówierć cala i włożyć do gorącego pieca na pół godziny; po czém wyjąwszy jedną sztuczkę, nałożyć sokiem lub galaretą, rozciągnąć po całej cieńko, a drugą sztuczką okryć, i tak dalej powtarzać, sztuczka pozostająca na wierzchu, niech będzie sucha z wierzchu; to robić się powinno, kiedy ciasto jest ciepłe, bo gdy wystygnie, będzie się bardzo łamać, fruktowa zaś galaretka lub sok, dodaje ciastu wilgoci; po czém obćerkłować nożem wkoło, można także zrobić lukier, oblać z wierzchu i obsuszyć w piecu. Lukier robi się następnym sposobem: wziąć pół funta dobrego tłóczonego, na gęste sito przesianego cukru w miseczkę pole-

waną, dodać białków cztery, wcisnąć cytrynę i trzec z pół godziny, jeśli by był gęsty, to dodać jedno lub dwa białka, przez dobre tarcie, przybywa i gęstnieje. Chcąc lukrować czekoladowym lukrem, trzeba funt czekolady utrzyć na tarce, pomieszać, aby się ogrzała troszkę, do miseczki dodać białek i trzyć, mieszając długo.

Babka drożdżowa zaparzana z romem, imbierem lub kordymonią.

Do rondla dobrze pobielanego bierze się mąki funtów trzy i pół, postawić na węglach, aby się rondel i mąka zagrzała, potem wlać kwartę gorącego mleka i mieszać, aby ciasto było gęste, ale nie twarde, wymieszawszy postawić na pół godziny, żeby cokolwiek ciepłe było, wlać żółtków kopę, drożdży świeżych i białych kwaterkę i rozrabiać, dodać pół kwarty masła klarowanego i tyleż cukru, łyżeczkę kawianą soli, cztery łyżeczki imbieru tłoczonego lub kordymoni miałko utłoczonéy, na końcu kwaterkę romu, i wybijać dobrą godzinę, od tego momentu, jak się wszystko dodało i wyrobiło ciasto, można po zaparzeniu wyłożyć ciasto na nectkę, aby przestygło nieco, ale do zimna nie czekać; żeby drożdży nie zaparzyć, nie powinno bydź gorące, ani także zbyt zimne, aby nie ostygło ciasto, które potrzebuje mier-

nego ciepła. Na necułce zręcznie rękami czystemi wyrobić i wybijać póty, póki od rąk odstawać będzie. W tenczas do rondla wysłanego papierem dzyngowanym masłem zlać ciasto i postawić w ciepłym miejscu, gdy drugie tyle przybędzie ciasta, nie trącając wstawić do pieca regularnie wypalonego na godzin dwie.

Chcąc tę babkę inaczej sporządzić, można w miejscu imbiernu i romu, użyć cykaty ukrajaney kubek, rodzeńek kubków dwa, cynamonu łót, kwiatu muszkatołowego łót, i skórkę cytrynową.

Babka drożdżowa innym sposobem.

Wziąć do czystego rondla mąki pszenney białey przesuszoney pół garnca, w środku mąki zrobić dołek, wlać do niego pół kwatkerki świeżych, białych, gęstych drożdży, mléka kwaterkę zgrzanego tyle, aby się drożdże nie zaparzyły, rozmieszać to z drożdżami będącemi w środku mąki, tylko tyle jey zajmując, aby się ciasto przez łyżkę zrobiło; postawić w ciepłym miejscu, aby drożdże ruszyły; poczem wlać półkwarty żółtków z jay, mléka kwaterkę ciepłego i wybijać dobrze najmniej kwadrans, poczem wsypać pół funta cukru miałko tłuczonego i przesianego, pół-łota cynamonu, tyleż kwiatu muszkatołowego i tyleż ziarnek kardamonii,

z cytryny zdjąć samą żółtą skórkę, drobno
 nsiekać, dodać masła klarownego kwaterkę,
 i soli bardzo miłąkię na koniec noża, po
 czém wybijać w ciepłym miejscu, aby nie
 zaziębić, gdy się to uskutechni, przymieszać
 rodzeńek bez pestek kwaterkę, i postawić na
 piecu, lecz żeby się spód rondla z ciastem
 nie zaparzał. Gdy dobrze podrośnie, prze-
 mieszać z lekka, aby nie rozetrzeć rodzeńek,
 za podjęciem się, powtórnie przemieszać i
 włożyć do rondla masłem wydzyngowanym,
 aby ciasto do połowy rondla nie zajęło; po
 czém skoro podeydzie i zrówna się z brze-
 gami, wstawić do pieca wyregulowanego na
 godzin dwie.

Babka drożdżowa żółta.

Robi się podobnym zupełnie sposobem,
 lecz z początku samego dodaje się szafran
 i wyrabia się dobrze, aby cząstek ciasta bia-
 łego nie pozostało. Szafran przysposobić tym
 sposobem: wziąć pół fota szafranu dobrego,
 zawinawszy w papier, zwolna ususzyc i
 w moździerzyku utrzeć na mąkę, dodać ka-
 wałeczek cukru, a lepię się utrzeć, wlać
 łyżkę stołową mleka, rozrobić, dodać do cia-
 sta, z czego będzie odor i kolor.

Babka migdałowa.

Wbić żółtków z jay trzydziestu świeżych do makotry lub misy, dodać cukru dobrego funt jeden, migdałów oczyszczonych z łuski osuszonych usiekać kwaterkę naydrobnię, i pół kwaterki gorzkich; wraz dodać mieszając masę mąki pszenney kwaterkę i kartoflowę kwaterkę, ciągle trzeć lub mieszać przez godzinę, ubić piankę, wmieszać do massy, włożyć ją do formy wydzyngowaney i mąką kartoflową wysypanę, po czém wstawić do pieca na godzin dwie.

Babka chlebową.

Oddzielić żółtków z jay od białek sztuk trzydzięci, złożyć je do makotry, dodać cukru funt utłózonego śianego, pół cynamonu, pół badyanu, gałkę muszkatołową i goździków pół półta, lecz i to stłózone miało, zmieszać wszystko razem i wsypać mąki chlebowey kwaterkę, nie razem, ale po troszku, przez co grudek nie będzie i masa gładką się stanie, dodać tartę czekolady tabliczkę, i trzeć godzinę ciągle wałkiem; ubić piankę z tych białek świeżych, wymieszać śpiesznie, i dodać łyżek dwie stołowych mąki, siejąc przez sitko, włożyć do formy wydzyngowaney i wysypaney mąką chlebową, i wstawić na godzin dwie do pieca.

O mące chlebowéy.

Krajać razowy chléb cieńko w plastry, na blasie wstawić do pieca, aby wysechł i zarumienił się brunatno, po czém tłóczy się i na pytel się przesiewa. Mąka kartoflowa i pszena kiedy się bierze do babek, lepiéy gdy jest nieco przesuszona w piecu.

Ciasta drobne.

Sztuki massy chlebowéy lub migdałowéy nakładają się w mate foremki masłem wydzyngowane, i opiekszy, dawać za ciasto.

Babka przekładana.

Zrobić z takiéy proporcyi jak na babkę massy migdałowéy, rozdzielić trąc masę na pół, i jedną połowę zafarbować na żółto szafranem, wymieszawszy z ubitą pianą. Także zrobić masę chlebową osobno zupełnie jak babkę, nakładać prędko na arkusze okrągło wystrzyżone grubo na cal, papier powinien bydź formy półmiska, i przez godzinę odpiec, a gdy wyjawszy z pieca wystygnie, jeden posmarowawszy sokiem lub galaretą z fruktów, drugim nałożyć, i tak kontynuować. Ostatniéy sztuki z wierzchu smarować sokiem nie trzeba, tylko ocyrkło-

wać nożem wkoło gładko, oblukrować i w piecu osuszyć.

Lukier do oblewania ciasta.

Pół funta cukru dobrego, utłóconego, na gęste sito przesianego, rozrobić w misie poléwanéy z kilką białkami, wycisnąć cytrynę i trzecć czyli mieszać przez godzinę, a gdy będzie zagęsty, dodać białków.



5/

ROZDZIAŁ V.

O K R E M A C H.

1mo. Do każdego kremu gotuje się karuk, którego brać w proporcya na ośm osób, w upały ćwierć funta blisko, a zimową porą mniéy nieco. Karuk trzeba podrzeć w drobne kawałki, w rondelczku nalać wodą, żeby dobrze zajęła, zagotować i z początku mieszać niekiedy, póki się nie rozpułynie, bo gdy przypadnie do dna, przypali się i wyda odór nieprzyjemny, gdy się wygotuje do kwatěrki lub mniéy, przecedziwszy, aby nie był zbyt gorący, ani też zimny, bo gęstnieje. do téy massy włożyć trochę kremu, rozbić z karukiem i wraz z kremem, prędko wymieszać, zlać do formy, i dodawszy cukru i oleyków dla smaku i odoru, na lód postawić.

2do. Wydając do stołu, umoczyć na moment formę do wody niezbyt gorącéy, a gładko odstanie, w tenczas wyłożyć; chcąc zaś na zimno, należy przed wlaniem kremu, formę lekko klarowném masłem podzynżować, wysypać miałkim cukrem i włożyć krem,

zaziembić, a w tenczas i bez ogrzania formy ciepłą wodą, wywdzie na półmisek, zalewać sosem.

Krem szodowy.

Obetrzeć pół funta cukru na parę cytryn, zdjąć z nich zwierzchnią cedrę, utłóć miążko, do rondelka, połać kubkiem wody, aby cukier roztopniał, uskrobać trochę cynamonu, wbić żółtków czternaście, rozmieszać i wlać butelkę wina białego ordynaryjnego lub stołowego, rozrobić, lecz kubek odjąć, tyle ile wody się wlało, postawić na ogień i ciągle mieszać, aby mocno było gorące, tylko nie zagotować, w moment na rzadkie sito przecedzić i ubić miotełką, a gdy ostygnie, rozrobić trochę na talerzu z karukiem, z szodą pozostałą i do formy wylewając, dodać kieliszek romu, po czém postawić na lodzie. Karuku używa się wyżej opisana ilość.

Krem śmietankowy słodki, bez żółtków.

Wziąć naylepszą i naygęstszą śmietanki kwaterek pięć, choćby się i zwarzyć w gotowaniu miała, nie gotować, lecz bić na lodzie drócianą lub z różeczek łożowych zrobioną miotełką, która tak się ubić powinna, jak z naylepszych jaj białka, a gdy się ubije, wsypać kubek kawiany miążko stłóconego

cukru, kilka kropel olejku cedro, albo cynamonowego, albo jaśminu. Karuku mniéy ćwierci funta, który w pół kwarcie wody w rondelczku podarłszy w drobne kawałki wygotować mniéy kwaterki, przecedzić na talerz przez gęste sitko, zmieszać wszystko razem do formy i na lód postawić na godzin parę.

Krem poziomkowy.

Przetrzeć poziomki na gęste sito, aby ziarna pozostały, ile masy z poziomek, tyleż śmietany kwaśnéy, młodéy, gęstéy ubić, gdy się śmietana ubije i podniesie, dodać poziomkową masę, pobić miotełką, dodać w miarę cukru, olejków nie dodając żadnych, gdyby poziomkowy został zapach, karuku użyć wiadomą ilość, i do formy jak wyżej.

Krem ze śmietany kwaśnéy.

Gęstéy młodéy śmietany wziąć półtóry kwarty, gdy się ubije, dodać cukru w miarę, cytrynę wycisnąć, nie dodając odorów, aby smak śmietany pozostał. Karuku pół ćwierci funta zgotowanego, gdyż będzie dobrze trzymać, i rozmieszać jak wyżej.

Krem rozetowy.

Zagotować w czystym rondelku śmietan-

ki pięć kwaterek, włożyć ćwierć funta cukru, tyżkę kwiatu rozety, nabrawszy z wazona i wrzucić na wrzącą, wnet odstawić, aby przestygła, rozbić żółtków czarnaście, rozprrowadzić ze śmietanką i wszystko razem zmieszać, lecz nie przydymić na ogniu, ciągle mieszając, gdy już będzie dobrze gorące, na sito przecedzić i bić na lodzie, gdy się ubije, dodać karuk, zaraz do formy i na lód, a będzie zapach i smak rozety bardzo przyjemny.

Krem czekoladowy.

Utrzeć dwie tabliczki czekolady na tarce, wlać do nięć kwaterkę śmietanki słodkiej, mieszając na ogniu w rondelku zagotować, gdy przestygnie, żółtków dwanaście wbić, dodać cukru dobry kubek, kwartę śmietanki zagrzać do gorąca, mieszając na ogniu ciągle, lecz nie na płomieniu, aby nie przydymić, przetrzeć prędko przez sito, i zaraz na lód, bić miotełką, gdy się ubije, wiadomym sposobem zlać do formy i na lód postawić, dodawszy karuku.

Trzeba mieć wielką pilność w zaciąganiu na ogniu, gdyż jeżeli się zagotuje, zrobi się jajecznicą, a jeśli nie dociągnie, to rosnąć i przybywać nie będzie, aż bardzo gorące być powinno.

ROZDZIAŁ VI.

O POTRAWACH RYBNYCH I MAŚLNYCH.

O rybie w ogólności.

Ryby wszelkiego rodzaju należy wybierać jak może być najświeższe, pokroiwszy je w dzwonka, przed gotowaniem lub pieczeniem, potrzeba je posolić najmniej na godzinę; gotując je lub smażąc, powinien być ogień duży, do smażenia należy masło lub tłustość jaką rozpalić i nad raptowym ogniem mieć pilny dozór.

Szczupak lub inna ryba z burakowym rosółem.

Ułożywszy ile chcąc dzwonków do rondelka, posypać je kminem nietłoczonym ilością kawianey tyżeczki, włożyć cokolwiek włoszczyzny, trochę burakowego rosółu, ty-

żeczkę pieprzu całego angielskiego, parę bob-
kowych liści, i przygotowawszy to dobrze,
na rybę przecedzić, gdy się raz zagotuje,
przydać masła świeżego ćwierć funta, maki
pszennéy łyżek stołowych dwie i rozmieszać
dobrze masło z mąką, i kłaść kawałeczkami
do ryby, żeby się rozeszło łatwiej w rybę,
wygotować sos, aby zalać na półmisek i wy-
dać do stołu.

Ryba szara.

Włożyć szczupaka do rondla, jak do go-
towania, rodzeńek ćwierć funta, kawałek
cynamonu, kubek oliwy lub masła, tyleż
cukru, octu lub wina szklaukę.

Gąszcz robimy tym sposobem: na kilka
osób wziąć jabłek winnych cztery, marchwi
dwie, cebuli i pietruszki po tyleż i chleba
żytniego funt; nalawszy to wszystko wodą,
gotować w rondelku lub garczku, gdy mar-
chew będzie miękka, wszystko to przetrzeć
przez sito, co ma wynosić więcej półtory
kwarty. To się dodaje do ryby, którą trze-
ba raptem zgotować w miarę.

Ryba z chrzanem.

Do chrzanu najlepszą jest ryba twarda,
jaką jest: szczupak i sądak. Tę oczyściwszy
już wysoloną, włożyć do rondelka, dodać

parę pietruszek, tyleż cebuli, kilka ziarn pieprzu angielskiego, marchwi, salery, pokrajawszy włoszczyznę, to wszystko odgotować osobno, tém zalać rybę i na mocnym ogniu raptownie odgotować, aby smaku rybiego mało czuć się dawało. Sos zaś do tego tak się robi: wziąć śmietany kwaśney trzy kwaterki, dwie łyżki masła, octu dobrego dwie łyżki, żółtków syrowych sześć, maki pszenney łyżkę, smaku z ryby wygotowanego pół kwarty, chrzanu na tarce startego pół kwarty, wszystko to wymieszawszy dobrze, zagotować parę razy mieszając, można także dodać kopru zielonego, trybulki, lub pietruszki drobno usiekaney, i zalać rybę na półmisku.

Ryba z białym sosem.

Wziąwszy szczupaka, okunia lub karasia już wysolone, miarkując proporcją na półmisek, zalać smakiem wygotowanym z dwóch saler, dwóch pietruszek i cebuli z połową gałki muszkatołowey; gdy w tém ryba dobrze się zagotuje, wrzucać kawałkami masło z mąką zarobione; potém wrzucić zielonę pietruszki z koprem usiekaney, wszystko to gotować przez kwadrans, aby wygotować sos do zalania.

Karasia gotując w smaku wygotowanym z włoszczyzny, który nie długo się gotuje,

dodawać śmietany kwaśnéy, raptownie na dużym ogniu razy dwa lub trzy pod pokrywą zagotować w rondelku, masło z mąką rozrobić, ponieważ tu wchodzi śmietana, więc dość jest ćwierć funta masła i łyżkę stołową mąki, trzy żółtka, smaku z odgotowaney ryby pół kwarty, śmietany kwartę, i mieszając wygotować sos, dodać naostatku kopru usiekanego zielonego.

Ryba rumiana.

Wziąwszy leszcza, lina, karpia lub jesiotrzymy już w miarę osolone całkiem lub w dzwonka, nalać smakiem z włoszczyzny wygotowanym, szklanę octu, szklanę wina lub pitnego miodu, ćwierć funta rodzenek, kilka migdałów drobno posiekanych, kawałek cynamonu, kilka goździków, skórki cytrynowéy, to zagotować z rybą razem, potem wybrać łyżką durszlakową rybę na blat lub półmisek, włożyć do rondelka ćwierć funta cukru lub miodu, gdy się to na wolnym ogniu podrumieni, dodać oliwy lub masła ćwierć funta, dwie łyżki stołowe mąki, a mieszając często, aby mąka nabrała koloru rumianego, dolać essencji z włoszczyzny, trochę soku od konfitur, kilka ziarn angielskiego pieprzu; to wszystko wygotować, przecedzić przez sito, zalać tém rybę. Do sosu lejąc wywar z włoszczyzny, można dodać oliwków.

Ryba z buraczkami.

Wziąwszy dzwonka węgorza, lina lub szczupaka posolonego już i opłókanego, wytrzeć płótnem, rozbić jaj kilka, wlać do nich trochę masła, pieprzu tłóczonego i pietruszki posiekanej, maczać w tém każde dzwonko i obsypywać tartym pszennym chlebem; potem układać na pokrywę, podzyngować masłem i z wierzchu niem pokropić, i wstawić do pieca, niech się zarumieni. Tém okładać buraczki, które jak do zwierzyny się przyprawiają.

Ryba z sosem musztardowym.

Wyżéy opisanym sposobem przyprawioną rybę dawać można z sosem musztardowym, który tak się robi: wziąć gorczycy utłóczonéy, przesianéy łyżek dwie stołowych, cukru łyżkę, trochę wody, zaparzyć na ogniu, dodać żółtków ośm twardo zgotowanych i przetartych przez sito, trochę oliwy, to wszystko rozrobić octem niepełną pół kwartą, jeśliby był zakwasny, to przydać trochę cukru. Ten sos można dawać do odsmażanéy i na zimno zgotowanéy ryby.

Okun lub sądak z jajami.

Sądaka lub okunia już posolonego włożwszy do odgotowania w ronderek, zalać

smakiem z odgotowaney włoszczyzny, przydać do tego kwaterkę dobrego octu, parę liści bobkowych, i cokolwiek w ziarnie angielskiego pieprzu; pod pokrywą gotować raptownie, aby mało co smaku rybiego zostało, ułożyćwszy rybę na półmisku, wygotować smak od niéy, aby mało co pozostało, wrzucić zielonéy pietruszki i zalać na rybę, po wierzchu zaś obsypać twardo odgotowanemi i posiekanemi jajami, użyć ich do tego dziesiątek. Rozpuścić masła pół kwarty, włożyć łyżek z pięć stołowych tartéy pszenney bułki, zarumienić na dobrym ogniu i zalać po wierzchu.

J a ż g a r z e.

Tę drobną rybę dosyć jest trudno oczyszczać, opłókaną i posoloną, należy grzbietowe kolce powyrzynać, a przetrąwszy każdą płótnem, układać w ronderek, i każdą warstwę posypywać tartym żytnim chlebem i trochą imbieru, i tak napełnić ronderek, zagotować piwa kwartę z masłem świeżem niesoloném; i tém rybę zalawszy, wstawić do pieca gorącego na godzinę, wyłożyć potem na półmisek i dawać do stołu. Jeżeli jest oliwa, lepiéy zawsze téy użyć, niżeli masła.

Szczupak z rzepą.

Wziąć rzepki młodey, obrać z łuski i po-

krajać w talerzyki z kwartę, rozpuścić masła ćwierć funta i trochę wody dolać, niech się tak podtuszy pod pokrywą i stanie miękko, ułożyć dzwonka ryby w obszerniejsze naczynie, rzepę układać po wierzchu, dodać masła świeżego ćwierć funta, łyżek dwie maki, wyrobiwszy, położyć na rybie, podlać, przykryć i zagotować w kwadrans.

Siekane do nadziewania ryby.

Wziąć ze szczupaka lub lina funtów dwa samego mięsa, wybrawszy z onego najmniej-
sze kosteczki i skórę, wsypać na nie parę łyżeczek soli, aby osłoniąło, przydać pół łyżeczki kawianey pieprzu prostego tłóczonego, tyleż angielskiego, nieco majeranu, parę cebul drobno usiekanych, podsmażyć jay pięć z cebulą na jajecznicę, niech ostygnie, usiekać drobno rybę, dodać bułki ćwierć funta umoczonéy w mleku i wyciśnionéy, utłóć to w moździerzu na miazgę, lub utrzyć dobrze, przydać jeszcze ćwierć funta masła i przetłóć, a gdy zbieleje, przydać trzy żółtka i całych jay dwa, posiekawszy wszystko dobrze i wymieszawszy, mamy gotowe nadziewanie.

Kiełbaski smażone z rybiego siekania, czyli krążek.

• Posypawszy stolnicę mąką, z wyżej opi-

sanego siekania formować kielbaski nakształt liczby 8, i układać na obszernéj pokrywie obok, pokrywa ta powinna bydź podzyngowana tłusto masłem, gdy się ze spodu podsmażą, przewracać na drugą stronę, a gdy już gotowe, dawać prędko do stołu, aby nie opadły. Przy tém na osobnym talerzu daje się chrzan tarty i ocet.

Kotlety lub zrazy z tegoż siekania.

Na stolnicy lub stole podsypując mąką, formować nożem kotlety podługowate, a zamiast kosteczek, wkładać marchiewki i smażyć, można także sformowane kotlety maczać w jajach rozbitych i obsypywać tartym pszennym chlebem i podsmażać. Dając do stołu, na półmisku wkoło okładać, a w środku kłaść jaką jarzynę, lub zalać sosem. Lepiej się dadzą robić kotlety, gdy siekanie potrzyma się trochę na lodzie, nim ostygnie.

Kotlety lub zrazy grzybowe.

Wziąć grzybów ze trzydzieści suszonych, odgotować na miękko. oczyścić, wytrzeć płótnem z wilgoci, i usiekać najdrobniej, dodać do tego siekanie z ryby wyżéy opisane trochę większą ilość, wymieszać, formować zrazy, maczać w rozbite jaja, i posypawszy tartą bułką, odsmażać; ułożywszy

zaś na półmisku, podlać sosem, który się tak robi: nastawić grzyby w garczku, ażeby się długo gotowały, włożyć dwie marchwi, tyleż pietruszki i cebuli, saler, trochę całego angielskiego pieprzu, jeśli są rybne kości, można je dodać dla lepszego smaku, gdy już grzyby będą miękkie, wybrać na sito i przecedzić, wziąć cztery lub pięć jaj, odłączyć białka, i rozbiwszy z trochę wody, wlać do grzybów, zagotować, przecedzić przez płótno, stanie się klarowném, wrzucić do rondelka dwie łyżki masła, rozpuścić z łyżką maki, dobrze wymieszawszy, dodać jeszcze kwaterek śmietany i wygotować na ogniu mieszając. Wydając do stołu, można przydać kopru siekanego lub cytryny.

Zrazy rybne z grzankami.

Wziąwszy szczupaka zupełnie oczyszczonego i obranego, odjąwszy kości, krajać w zrazy i układać na obszernéj pokrywie, która powinna być masłem wydzynkowana, posypać siekaną pietruszką, nieco pieprzem i gałką lub kwiatem muskatołowym, jeśli jest cytryna, w talerzyki pokrajać, gdy zaś nie ma, to przydać parę łyżek soku agrestowego, papierem masłem wysmarowanym przykryć i wstawić do pieca gorącego na pół kwadransa przykrywszy pokrywą, aby para nie wychodziła. Potém układać na półmisku i prze-

kładać grzankami z bułki, w maśle odsmażanemi, i zalać sosem; dla odmiany, można i rakowym z szyjkami obranemi z łuski.

Kotlety lub zrazy z kartofli.

Odgotowawszy kartofle na miękko, przykryć, aby nie ostygły, jak najgorętsze obierać, a druga osoba prędko przecierać powinna przez sito, bo gdy zastygnie, nie da się przetrzeć. Gdy już tartéy kartofli będzie dobry półmisek, jak przestygnie, dodać pięć żółtków, dwie łyżeczki kawiane cukru i trochę soli; to wszystko wymieszawszy dobrze, formować kotlety, maczać one w rozbite jaja, a chlebem tartym obsypując smażyć. Sos do tego tak się robi: wziąć żółtków dziesięć, cukru łyżkę, trzy kwaterki śmietanki, mieszając to nie zagotować, ani przydymić, potem odstawić i przecedzić przez sito.

Kotlety lub zrazy z jay.

Odgotować na twardo jay piętnaście, obrawszy one, białka drobno posiekać, a żółtka przetrzeć przez sito, kwaterkę masła rozpuścić w rondelku, włożyć żółtka i wymieszać dobrze, aż zastygnie; dodać żółtków jeszcze pięć, jay całych trzy, trochę pieprzu prostego, gałki muskatowéy, gdy téy nie ma, wtedy trochę pieprzu angielskiego, zie-

lonéy pietruszki i wsypać te białka posiekane, tartego chleba pszennego, wymieszawszy dobrze, formować kotlety, maczać w jaja rozbite i w chléb tarty, odsmażać na maśle; można onemi i jarzynę jaką okładać, albo za potrawę dawać z takim sosem: utłóć zielonéy cébuli z kawałkiem cukru na miazgę, dodać dwanaście żółtków odgotowanych, kwaterkę octu, trochę cukru, i przetrzeć przez sito, dawać sos zimny, a można też i fruktowym so-kiem zalewać, lub też zrobić jaki gorący.

Potrąwka z jay.

Rozpuścić pół kwarty masła i miészając wkładać po jedném, żółtków dwanaście, pozostałe białka ubić na piankę, przydać dwie łyżki stołowe cukru, trochę bułki tartéy, rodzének; jay dwanaście twardo zgotowanych drobno z żółtkami usiekać, to wszystko wymieszawszy, włożyć do rondelka, który powinien bydź papierem wyłożony, a spód ma-łem dobrze wysmarowany i bułką wysypa-ny, wstawić do pieca na pół godziny, przed wydaniem zalać sokiem fruktowym; chcąc, można szpinaku odgotować, posoliwszy, usie-kać i do jay włożyć.

Potrąwka śmietankowa z jay.

Odgotować na twardo jay ośmnaście, o-

brawszy one, krajać białka wzdłuż na ośm cząstek, a żółtka wybierać, wziąć masła świeżego kwaterkę i rozpuścić, dodać dwie łyżki stołowe maki, i mieszając podsmażyć, aby nie przyrumienić, rozrobić półtory kwarty słodkiej śmietanki, oraz kwiatu muszkatolowego nietłózonego parę listków i gotować mieszając, aby nie przydymić; gdy się wygotuje aż do kwarty, przecedzić przez gęste sito i włożyć białka skrajane, i z niemi wydać na gorąco i obłożyć żółtkami, żółtka te przetrzeć przez sito, dodać łyżeczkę kawianą cukru, trzy żółtka syrowe, wymieszać dobrze, i z téj masy robić gałki wielkości żółtka, maczać one w rozbite jaja, w tarty chleb pszenny i odsmażać, nim nie nabędą koloru rumianego.

Jaja gęsie pieczone.

Wziąwszy jay gęsich na każdą osobę po jedném, wyrobić w skorupie dziurkę czworograniastą i wylać je ze środka. Wziąć na jay ośm masła pół kwarty, usmażyć jajecznicę na twardo i przetrzeć przez sito, dodać łyżkę tartego chleba pszennego, gałki muszkatolowéy, szczypiorku drobno posiekanego, jay całych kurzych pięć, to wszystko wymieszawszy dobrze, nakładać do skorup przez sprycę, odpiec i dawać do stołu gorące.

Drugi sposób.

Wziąć na osób ośm jaj gęsich odgotowanych pięć, rozpiłować one na pół, a żółtka i białka najdrobniéj usiekać, rozpuściwszy pół funta masła, wrzucić szczypioru drobno skrajanego i trochę pietruszki zielonéj, gałki muszkatołowey połową, pieprzu nieco, łyżkę bułki tartéj, wbić jaj całych kilka, wymieszawszy, nałożyć w skorupy, ogarnąć nożem, obsypać bułką, pokropić masłem i wstawić do pieca na pół kwadransa.

Raki z piwem i imbierem.

Naprzód potrzeba raki zasolić, dodać kopru i pietruszki i gotować, potem odcedzić, obierać skorupy z szyjek i nożek, a układając one w rondlu, przesypywać chlebem żytnim tartym, łyżeczkę stłóczonego imbiern, oliwy cztery łyżki stołowe, piwa kwartę dobrą, to dodawszy, odgotować razy kilka pod pokrywą na raptownym ogniu, a dając do stołu, sosem zalać.

Raki z kaszą drobną po gospodarsku.

Mieć krup przygotowanych ze trzy kwatki, zetrzeć w ręku z pięcią żółtkami, aby prawie żółte były, potem wysuszyć, dodać wody kwartę, kopru skrojonego kubek i tro-

chę zielonéy pietruszki, gałki muszkatołowéy, masła pół fanta, zagotować to wszystko i zasypać krupami, przykryć szczelnie i wstawić na żar; gdy już będą miękkie, odstawić niech przestygną; wbić do tego jay trzy i wymieszać, raków świeżych ^{rac} brać na dobry półmisek, nalać wodą, aby piasek znajdujący się na nich opadł na dno, potem ułożyć raki w rondel, zasolić, nalać wrzątkiem wody, zwinąć w pęczek kopru, pietruszki i włożyć do raków, raz zagotowawszy, zlać smak do rondla, raki na przetak, aby ostygły; odcinać drobne nóżki, a przy wielkich nóżkach i oczach, końce ostre; grzbiet podeymować tak, aby się trzymał, ze środka wyczyścić, nałożyć tam krup i układać w rondel, wyrobić parę łyżek masła z łyżką mąki, kwartę śmietany, pół kwarty smaku od raków wlać na nie, dodać kopru i muszkatołowéy gałki. Na mocnym ogniu wygotować, aby sosu mało było, ułożywszy je na półmisku, zalać cedząc przez rzadkie sito.

Raki z grzybami.

Wybrawszy raków większych na dobry półmisek, zalać one wodą, posolić, włożyć kopru, pietruszki zielonéy, cebuli i zgotować, potem wybierać szyjki i nóżki większe ze skorupy; nakładać skorupy grzybami, które się uprzednio w ten sposób przygotowują:

wziąwszy grzybów, wymyć w ciepłej wodzie i odgotować na miękko, wybrać, osuszyć i posiekać drobno, przygotować tyleż siekania i z ryby, jaka jest ilość grzybów, wymieszawszy one, użyć do raków, essencyi zaś grzybowej wygotować pół kwarty, precedzić przez sitko, dodać śmietany, raki tak nadziane układać w rondel, sos zaś zagotować z masłem wyrobioném z łyżką maki, z kwartą śmietany, a pozostałą essencją od grzybów, zalać i postawić na dobrym ogniu, zgotować sos gdyby zalać na półmisku, przy końcu dodać kopru zielonego drobno u siekanego, raki nakładają się odeymując grzbie-ty, a we środku wyczyszcza się, poźnięj gotuje się.

Rolada z węgorza.

Wziąć węgorza, oberznąć skórę około głowy i ściągnąć ją, rozerznąć wzdłuż grzbie-tn i kość grzbietową wyjąć, sprawić, i opłó-kawszy posolić. Tym samym sposobem można postąpić ze szczupakiem lub linem. Do mię-kiszu rybiego dodaje się następne siekanie: dwie cebule drobno posiekane, trochę pie-przu prostego i angielskiego, bułki pszennéy, kawałek masła, to wszystko zmieszawszy, utłóć lub w makotrze utrzyć, przydać kilka żółtków, majeranu trochę. Węgorza zaś wy-trzyć płótnem, rozłożyć na stole, nakłść we środek siekania i zwinąć od ogona do głowy,

albo uwinąć w płótno, albo obwiązać szpagatem, przydać nieco włoszczyzny, dwie cebule, kilka liści bobkowych, łót angielskiego pieprzu nieślōczzonego, dodawszy wody, zasolić i zagotować z trochę octu i węgorem. Dla lepszego smaku, można dołożyć trochę jakiegokolwiek drobnéj ryby i gotować najmniej pół godziny; odcedziwszy go, pod prasę na zimno położyć, a odcedziwszy smak od niego sklarować.

Rolada z linów.

Wziąwszy łna, oparzyć go w gorący wodzie, nożem ociągnąć od śluzu; głowę odrzucić, grzbiet rozplatać, kość grzbietową wyjąć i wnętrznosci, wypłókawszy w wodzie zimnéj posolić, mięso zaś zrzynać zręcznie, aby cokolwiek przy skórcie zostawić, do tego dołożyć mięsa rybiego zrobiwszy siekanie, a z resztą tak postąpić, jak z węgorem. Serwetę masłem posmarować, włożyć kilka skór z łna, tą stroną kłaść na masło, gdzie była łuska, a na wierzch siekanie, i zwinąć serwetę tak, jak roladę prosięcą, gotować z godzinę, potem pod prasę do lodowni, a smak odcedziwszy sklarować, zastudzić i okładać na półmisku roladę.

Rolada ze szczupaka.

Oczyścić szczupaka, głowę odrzucić i

wnętrznosci, posolic, grzbiet rozerznąć, koście wydobyć, szczupaka masłem wysmarować, układać na wysmarowanem płótnie szczelnie pół arkuszuwój szerokości, obróciwszy skórkę do serwety, posypać miałką solą, trochę pieprzu, pietruszką zieloną, i zrobiwszy siekanie powyższym sposobem urządzone, rozciągnąć po téj rybie i zwinąć jak prosię na roladę zwija się; zwinawszy w serwecie, gotować przez pół godziny pomienioną roladę, jeśli drobne szczupaczki, układać skórki na serwecie szczelnie jedną koło drugiey, z tych zrobić długość i szerokość skórki prosięcia i na wierzch położyć farsz, razem zwinąć na serwecie, obwiązać i gotować, a dalej tak, jak z węgorzem postąpić.

Szczupak lub lin z kapustą czerwoną.

Uszatkować z pół garnca czerwonej kapusty, dwie salery, pory i cebuli, przydać oraz masła najmniej ćwierć funta, podlać sosem grzybowym w ilości pół kwarty i cokolwiek włoszczyznę podgotować, aby się miękka stała, włożyć na nią kapustę i przykryć na węglach, niech się utuszy, gdy opadnie, przemieszać powtórnie; dodać potem kilka goździków tłoczonych, kawałek cynamonu, cukru, półtorej kwarty śmietany, to wszystko wymieszawszy, na gęsto wygotować układając dzwotka szczupaka na półmisku, prze-

kładać kapustą przygotowaną i pokryć oną z wierzchu, obsypać tartą bułką, i wstawić do pieca na kwadrans. Dzwonka zaś szczupaka należy tak przysposobić: kości od nich powyrzucać, jay kilka rozbiwszy, kilka także grzybów drobno usiekać, dodać cokolwiek pieprzu, to wymieszawszy, maczać każde dzwonko i chlebem pszenным posypywać, złożyć na pokrywę masłem wydzyngowaną i z wierzchu także masłem pokropić, opiec na rumiano. Można także dawać z białą kwaszoną kapustą tymże samym sposobem.

Szczupak z łuską.

Wybrać szczupaka żywego i okazałego, wyprawiwszy pokrajać w dzwonka zwyczajne, należy zaś mieć sól uprażoną na patelni i gorącą solą posolić, niech tak przez parę godzin postoi; przed wydaniem go do stołu, nie płócząc z téy soli i kleju, doławszy wody zagotować raptem na dużym ogniu, wyszumować; można także wrzucić kilka ziarn angielskiego pieprzu, bobkowego liścia, potém wybierać łyżką durszlakową na półmisek i dawać do tego chrzan na osobnym talerzu.

Okunie lub sielawa z chrzanem pieczone.

Wziąć okuni lub sielaw tyle, ile ma się

dawać, oczyścić one rozerznawszy grzbiet, kości powyrzucać, i trochę posolić na krótki czas, wytrzeć potem serwetą z wilgoci, nakładać weśrodek chrzan, i zwinąć każdą sztukę osobno w papier masłem wysmarowawszy, na pół godziny włożyć do pieca, aby papier, w którym jest ryba zawinięta, stał się rumianym, lecz żeby się nie spalił. Chrzan do tego tak się przysposabia: wziąć masła niesłonego pół kwarty, chrzanu pół kwarty, dwie łyżki stołowe bułki tartéy, tyleż cukru, jay pięć, dobrze to wszystko wymieszawszy, nakładać do ryby, zawijać i upiec.

Okunie lub sielawa ze śledziem.

Obrawszy i oczyściwszy sielawę, osolić, i postąpić tak zupełnie, jak ze szczupakiem. Nadziewanie robić następne: wziąwszy dwa śledzie do ośmiu okuniów, wymoczyć one dobrze i wybrać wszystkie kości, utłóć, dodać parę łyżek masła wypłókanego, ze czterech jay usmażonych, przetrzeć przez sito, do tego przydać jeszcze łyżkę masła, dwie cebule drobno usiekane i jay cztery, cokolwiek pieprzu, potem wymieszawszy to wszystko, przetłóć, i tém nadziawszy okunia lub sielawę, zawijać w papier masłem wysmarowany, i włożyć do pieca na pół godziny, aż się papier zarumieni, dawać z papierem do stołu na gorąco.

Okunie pieczone z grzybami.

Kilkanaście grzybów odgotować na miękko, i usiekać naydrobniéy, parę tyżek masła rozpuścić i dwie cebule drobno usiekane podsmażyć, włożyć potem grzyby, trochę tartéy bułki, pieprzu bardzo mało, jay ze cztery, i tém nakładać w przygotowane okunie lub sielawę i zawijać w papier masłem wysmarowany, włożyć do pieca, aż się papier zarumieni dobrze, i okunie się odpieką.

Sposób moczenia stokfisz na użycie do stotu.

Chcąc przysposobić stokfisz na niejakiś czas w poście, należy wziąć kilka sztuk, nalać ługiem brzozowym lub z popiołu drzewa olchowego, który powinien bydź mocny, i zimnym ługiem nalewać w naczyniu drewnianém ułożywszy; gdy tak postoi przez dni cztery, da się już krajać na dzwona, znowu niech trzy dni moknie, potem ług się precz odleje, stokfisz się wypłócze, a rozbiwszy z wodą niegaszonego wapna, gdyby było jak mléko, nalać tém stokfisz, i niech tak stoi dni trzy; w tenczas napęcznieje, zbieleje, zrobi się jak świeża słonina, teraz się zleje wapienna woda, przepłócze się, naleje się miękką wodą i tę wodę trzy razy na dzień zmieniać należy; tak przygotowany stokfisz

brać do użycia i postępować z nim dając do stołu, niżey opisanym sposobem o stokfiszu kapucyńskim.

Stokfisz po kapucyńsku.

Wziąć pięć funtów na półmisek stokfiszu wymoczonego, gdy się zacznie krzątać koło obiadu, zaraz go namoczyć w dwóch garncach wody, aby ta z niego łatwiey ług wyciągnęła, i z daleka od ognia niech się leci, aż będzie cokolwiek ciepła, po czém wraz odlać, a świeżą nalać, i tak kilka razy powtarzać, gdy próbując palcami woda nie śliska, zwolna przygrzać, aż będzie gorąca i stokfisz w słoje się połuszczy, natenczas wybrać na przetak, aby woda zupełnie ściekła. Teraz kładnie się na półmisek warstwa włoszczyzny i warstwa stokfiszu, posypuje się kminem lub imbierem stłóczonym, cokolwiek pieprzem, i tak postępować, aż się wysoko półmisek sformuje. Masła klarownego kwartę usmażyć, bułki pół kwarty i tym warstwy przelewać z wierzchu, potem wstawić do pieca gorącego na kwadrans. Włoszczyzna tak się przygotowuywa: salerów dużych oczyszczonych pokrajać w kostkę sześć, pietruszki korzonków sześć, marchwi dwie, cebul ośm, rozpuścić masła łyżkę w rondelku, włożyć włoszczyzny, podlać kwaterkę wody, i na węglach pod pokrywą niech się

na miękko utuszy, a ten smak wygotować zupełnie, gdyby wsiąkł we włoszczyznę; wtedy go użyć do zaprawy stokfisz, który przed zgotowaniem powinien moknąć w odmiennéj wodzie przez godzin cztery, aby z niego ług wyciągnąć.

Stokfisz z śmietankowym sosem.

Pięć funtów stokfisz, moczy się przez godzin cztery w odmiennéj wodzie, zwolna odegrzewając, koło pory obiadowéj, zagrzewa się gorąca woda, stokfisz wybiera się na przetak, odłączają się kostki i skóra, a same mięso przekłada się warstwami, posypując cokolwiek tłoczonym muszkatołowym kwiatem. Sos tak się robi: wziąć masła młodego pół kwarty, rozpuścić w rondelku, wrzucić ukrajaną jedną pietruszkę, cebulę i kawał salera, smażyć to trochę na wolnym ogniu, dodać dobrą kwaterkę maki, choć cokolwiek więcej, podsmażyć mieszając, rozprowadzić śmietanką słodką dwiema kwartami i wygotować mieszając, aby był sos gęsty, potem przetrzeć przez sito i użyć do stokfisz. Teraz zalać cebulką, która się tak smaży: wziąć sześć cebul jeśli duże, skroić je w kostkę, dodać masła młodego parę łyżek, postawić na trzynożkach, podgarnąć węgle, i niech się zwolna smaży, a tak dostanie innego smaku i koloru złotawego.

*Imitacya szczupaka lub sádaka na
podobieństwo stokfiszu.*

Szczupaka lub sádaka świeżego oczyścić, rozplatać, koście wyjąć, rje przecząc posolić; wziąć popiołu, na gęstém płótnie rozprze-strzenieć, drugiém nakryć na wierzch, ułożyć rybę, zwinać, położyć w lodowni. W dni trzy zagotowawszy w wodzie raz, można użyć na kapucyński sposób; lecz ze śmietankowym sosem nie uchodzi.

ROZDZIAŁ VII.

O JARZYNACH.

Sposoby rozmaite, któremi jarzynę przyozdobić można.

1. Szyjkami rakowemi odgotowanemi i obranemi okładać groch, lecz żeby czerwona strona była na wierzchu.

2. Na groch i szpinak używają się grzanki, to jest: skrajaną w kostki bułkę pokropić młkiem, cokolwiek pocukrować, maczać w rozbite jaja, tartym pszennym chlebem obsypywać i odsmażać w maśle.

3. Same także grzanki odsmażane w maśle, służą do okładania jarzyn.

4. Jaja świeże na jarzyny zielone, jako to: szczaw, szpinak, groch, najlepiéy służyć mogą. W zagotowaną na ogniu wodę, którą potrzeba posolić i trochę octu przydać, wbić z dziesięć jaj jedno po drugiem, gdy się parę razy zagotuje, (uważać tylko aby żółt-

ka nie zgotowały się), wybrać łyżką durzslakową i włożyć do zimnej wody. (*To się zowią perduta.*)

5. Jaja smażone na jarzynę. Rozbić jaja dziesięć, dodać zielonej siekanej pietruszki, cokolwiek gałki lub kwiatu muszkatołowego, łyżek dwie tartego chleba i łyżkę masła, wymieszać to wszystko, na patelni rozpalić łyżek dwie masła klarowanego, i to wszystko wstawić do pieca, gdy się przyrumieni, zwinąć, obrócić i przykryć pokrywą, gdy dądzie, krajać i dawać na jarzynie obłożwszy.

6. Mozgi wołowe wymoczyć w zimnej wodzie, gdy pomokną, łatwo da się zdjąć plewka, przy tem zagotować wody zasolwszy, trochę octu, parę cebul, tyleż liści bobkowych, pietruszkę, marchew, i gotować przez pół godziny, wyłożyć potem na przetak, gdyby woda ściekła, gdy ostygnie, wybrać i pokrajać na części, rozbiwszy przy tem jaja trzy, maczać w nich każdą część z osobna i odsmażyć na patelni w maśle lub tłustości.

7. Cynadry odgotować na miękko, pokrajać i odsmażyć, lub maczać w maśle, tartym chlebem posypywać, kłaść na rószt i na węglach rozpalonych upiec.

8. Wymie krowie odgotować na miękko, (bulon pozostały, może służyć do marchwi, bruczki lub rzepy), odsmażyć ono w maśle,

lub dodawszy kilka jaj i chleba tartego na rósście upiec. Można wymie krowie dawać za osobną potrawę, podlawszy jakim sosem.

9. Ozór odgotować na miękko, obrać wprzód-
dy ze skórki, pokrajać, odsmażać i okładać
tę jarzynę. Może to także służyć za osobną
potrawę, dodawszy sos jaki.

10. Okładać kapustę czerwoną i buracz-
ki, najlepiej cietrzewiem lub zającem pie-
czonym.

11. Kapustę, buraczki i jarmusz, także
jest bardzo dobrze okładać kiełbasami sma-
żonemi.

12. Jarmusz nayprzyzwóicię okładać ka-
sztanami wieyskimi, które się tak przyspo-
sabiają: wziąć odgotowanych na twardo żółt-
ków dwanaście, tyżkę czyszczonych słodkich
i dziesięć gorzkich migdałów, utłóć w moździer-
zu i dodać te żółtka stłócone razem, po-
robić w ręku gałki wielkości kasztana; po-
tém zgotować ćwierć funta cukru w rondel-
ku nietłustym, nalawszy go pół kwartą lub
mnię wody, gdy się zacznie smażyć i robić
się gęstawy, porobiwszy szpileczki powtykać,
maczać w cukrze, kłaść prędko na półmi-
sek, cokolwiek oliwą posmarowany, nie do-
tykając jedno drugiego, póki cukier na nich
nie zastygnie, któremi okładać jarmusz po-
wyrzucawszy szpileczki z tych żółtków. Do-
smażając cukier, zaraz włożyć szpileczkę
umoczyć w zimną wodę, gdy będzie kruchy

po umoczeniu, znakiem będzie, że już gotowy, natenczas to się nazywa karmel, i w tym wraz się maczają żółtka.

13. Mozgi z dwóch cieląt przetrzeć przez sito rzadkie; dodać dwie łyżki tartéy bułki, cokolwiek pieprzu prostego i angielskiego dżóczonego, rozpuścić dwie łyżki masła, usmażyć usiekaną cebulę, trochę dodać zielonéy pietruszki, dopiero włożyć mozgi, dodać jeszcze jay trzy i mieszając usmażyć, gdy zgęstnieje i przestygnie, wbić znowu jay pięć, dobrze wymieszać, pokrywę masłem wysmarować i chlebem pszennym wysypać, na nią mozgi cielece położyć, i wstawić do pieca na pół godziny, i odpiekwszy pokrajać i okładać jarzynę.

14. Pasternak dobrze jest okładać nogami wieprzowemi. Oczyszcziwszy one i posoliwszy, odgotować na miękko, wybrać potem i wytrzeć z wilgoci, przekroić pomiędzy racinami wzdłuż, usmażyć w maśle dwie cebule drobno pokrajane, wrzucić cokolwiek zielonéy pietruszki i maczać w tém nogi, posypując chlebem pszennym tartym, potem włożyć na rószt podzyngowany i posypyany chlebem, i odpiec na rumiano dając do stołu. Także służy i mostek barani, odgotowawszy go na miękko. Bulon pozostały służy do brukwi, rzepy i marchwi, a osobliwie do pasternaku, z baraniną zaś tak postąpić, jak z nogami wieprzowemi.

15. Wziąć marchwi czerwonej, oczyścić ją nożem i pokrajać w kawałki wielkości miernej kartofli, uformować kształt okrągławy, i ułożyć w pokrywę jeden kawałek obok drugiego, zalać wodą, aby pokryła; przydać łyżkę stołową masła, łyżkę cukru, łótów ze cztery suchego bulonu, to razem pod pokrywą na węglach gotować, dobrze wycedzić, aby tylko masło i bulon pozostał, w tém maczać każdą sztuczkę, okładać jarzynę i dawać do stołu.

Szczaw świeży na jarzynę.

Należy naprzód szczaw przebrać z trawy, włożyć do obszernego naczynia i dobrze wypłókać w wodzie z piasku i pyłu, potem wyłożyć na przetak, ażeby z niego woda ściekła; usiekać go drobno i wycisnąć dobrze z zielonego kwasu, który się w usiekanym szczawiu znajduje. Masła rozpuścić ćwierć funta, włożyć do niego usiekanego szczawu blisko dwóch kwart, postawić go na małym ogniu pod pokrywą, a później na mocnym ogniu podgotować na miękko mieszając, gdy już będzie miękki i gęsty, wlać pół kwarty śmietany kwaśnej mieszając, cukru dwie łyżki, żółtków sześć, trochę soli, kawałek bulonu suchego; przygrzawszy dawać na półmisku, okładając czem po wierzchu, chcąc, można go przetrzeć przez rzadkie sito.

O przyozdobieniu wszelkich jarzyn.

Dając do stołu jaką jarzynę, odgotować jay i na pół porozrzynać, żółtka z onych wydobyć, przydać masła, trochę trybulki lub innej jakiey zieleniny, gałki muszkatołowej lub angielskiego pieprzu utłóconego, tartego pszennego chleba, to wszystko wymieszawszy przypiec, okładać dającą się do stołu jarzynę.

Drugi sposób przyozdobienia jarzyny.

Na zagotowaną w rondelku wodę, spuszczać rozbijając ze skorup dziesięć jay, woda powinna być osolona i z trochę octu. Gdy się razy kilka zagotuje, uważać, aby białka się zgotowały, a żółtka były miękkie; wydobywszy one z wody gorącey, zaraz kłaść do zimnej, gdyby nie stwardniały, potem wyłożyć na sito, aby woda ściekła, służyć to na zieloną jarzynę. Również uchodzą grzanki, które już wyżej są opisane. Można także kilka jay zbiwszy, wylać na patelnię z rozpuszczonym masłem przygotowaną, dodać nieco zielonej pietruszki i usmażyć, zwinąć, i na czas krótki wstawić do pieca, potem pokrajać i okładać tą jarzynę. Również można i kotletami, o których niżej się powie.

Szczaw marynowany na jarzynę.

Wziąć kwartę szczawiu, rozpuścić ćwierć

funta masła, włożyć szczaw, trochę mąki, śmietany kwartę, mieszając zagotować, późniéj przetrzeć przez rzadkie sito, dodają się cztery żółtka, trochę soli i cukru, lecz kiedy w mięsny dzień ma się dawać, trochę bulonu, przed wydaniem zagrzewa się gorąco, i okładać którąkolwiek z wyżej wspomnianych potraw.

Jarzyna ze szpinaku.

Szpinak należy wprzód oczyścić z piasku i trawy, odcedzić, aby woda ściekła. Wrzucić potem do wrzącej wody zasolonej, gdy się parę razy zagotuje i stanie się miękkim, przełożyć do zimnej wody, a wydobywszy z onéj, uważać, aby woda zupełnie ściekła, po czém usiekać, rozpuścić masła dobry kawałek, dodać łyżkę mąki, zasmażyć i zrobić rosółem od mięsa lub słodką śmietanką, zagotować to wszystko, włożyć szpinak i rozmieszać, jeśli by był gęsty, trochę dolać rosółu, przysolić, wydając do stołu nie zagotowywać, bo szernieje, a mieszając uważać, żeby nie przypalić i nie przydymić, dając do stołu, po wierzchu się okłada jaką przyprawą. Można tymże samym sposobem przyprawiać sałatę lub pokrzywę młoda, lecz nie z młkiem, ale z rosółem z mięsa wygotowanym.

J a r m u ż.

Naylepszy jest jarmuż, gdy go mróz nieco zachwyci, i obierają się same listeczki od wierzchołka, wypłókawszy go, potrzeba długo gotować na miękko, wybrać potem z gorącej wody do zimnej łyżką durszlakową, aby woda zupełnie ściekła i wycisnąć go dobrze; to zrobiwszy, należy drobno posiekać, przytém utrzyć burak słodki jeden na tarce i z dwiema marchwiami syrowe, trochę cebuli, i to siekać, włożyć do rondelka, w którym powinna być świeża słonina, wysmażona, bez skwarek, i przysmażyć mieszając, dodać dopiero jarmuż, podlać rosółu od mięsa i trochę soli wsypać, nakryć rondelkę pokrywą i wstawić do gorącego pieca, aż się dobrze utuszy. Dając do stołu, obłożyć można kiełbasami, lub wyżę opisanemi przyprawami.

S z p a r a g i.

Każdy szparag należy z osobna oczyścić i dobrze wypłókać, potem powiązać w pęczki i gotować w wodzie, w której powinno być trochę soli i kawałek masła, odgotowawszy one na miękko, wybierać na sito, odrzucić szpagat, którym były związane, układać wkoło na półmisku i zalać masłem zarumienionem z tartą bułką, lub sosem winnym.

Kalafior y.

Wypłókać kalafior y, włożyć do rondelka, w którym powinna być woda zagotowana z łyżką masła i trochę soli, niedługo gotować, bo wraz one stają się miękkie tak, jak i szparagi. Wyłożywszy one i odcedziwszy, kłaść na półmisku, a dając do stołu, zalać masłem zarumienionem z tartą bułką lub sosem, który się tak robi: wziąć na półmisek ćwierć funta masła lub trochę więcej, żółtków ze sześć, łyżkę mąki, rozmieszać dobrze z pół kwartą wody pozostałej od kalafiorów lub szparagów; wycisnąć sok z pół cytryny lub lampeczkę wina, łyżkę cukru, mieszać na ogniu, zagotować i tym sosem zalewać, który powinien być gęstawy.

Kartofla włoska.

Obrać Kartofle, włożyć do rondelka, zalać wodą, dodać łyżkę masła, trochę soli, i gdy już będą miękkie, wybrać na durszlak, aby woda ściekła i wykładać na półmisek, zalać potem masłem rumianem z tartą bułką lub sosem uprzednio wzmiankowanym.

Kapusta słodka na jarzynę.

Wziąć na ośm osób cztery główki kapusty, lecz lepiej téj, którą zowią włoską,

obrawszy ją nieco z liści popsutych, przetrząć każdą na pół i cokolwiek odgotować w wodzie, wydobywszy ją, wycisnąć z wody, między liście nakłada się siekaniny i wkładać do rondelka, nalać rosołem od mięsa, przykryć pokrywą i długo gotować. Wziąć potem łyżkę masła, trochę mąki, wymieszać, bulonem od kapusty rozrobić i zalać ją tym sosem.

Kapusta czerwona.

Pokrajać czerwoną kapustę wedle upodobania, jeśli główki będą duże, to dosyć trzech na ośm osób, i uszatkować, wziąć cebuli, sałery i pietruszki po trochu, pół funta masła, to wszystko podsmażyć, włożyć w to kapustę, dodać trochę rosółu lub bulonu, nakryć i postawić na wolnym ogniu, aby się dusiła i para nie wychodziła, a gdy zmiękczeje, podlać trochę octu, włożyć kawałek cukru, kilka goździków, angielskiego pieprzu tłóconego i trochę mąki, zmieszawszy to, gdy się wygotuje, kłaść na półmisek, okładać z wierzchu pieczoną kaszą, kiełbasami lub kotletami baraniami. Do téj kapusty dla lepszego smaku, dodać można kawałek bulonu i szklankę wina.

Buraczki czerwone ćwikłowe.

Odpieczone w piecu czy odgotowane bu-

raczki należy oczyścić i na tarce utrzyć lub poszatkować. Usiekać do tego cebuli i w tłustości wieprzowey lub w masle usmażyć, przydać łyżkę mąki, pół kwarty śmietany kwaśney, trochę cebuli i rosołu od mięsa gotowanego, kopru, pieprzu i nieco soli, zagotowawszy dobrze, zakryć i podsmażyć, wydając do stołu, okładać cietrzewiem lub zającem pieczonym.

Groch młody zielony.

Wyłuszczyć grochu młodego zielonego kwartę, odgotować w wodzie trochę zasoloney, odcedzić na durszlak i przelać zimną wodą, rozpuścić masła ćwierć funta i do onego włożyć groch, przydać łyżkę mąki, trochę cukru, kopru posiekanego, podlać rosołu od mięsa gotowanego, zebrawszy tłustość zagotować razy kilka. Zimową zaś porą, należy go wymoczyć w letniéj wodzie z godzinę, odgotować i zaprawiać tymże sposobem jak zielony.

Z marchwią grochu zielonego mniéj się bierze. Marchew pokroić lub utrzyć, dodać masła, trochę rosołu i na małym ogniu trochę podtuszyć, a gdy już będzie w pół miękka, dokłada się groch, (który zawsze powinien być odgotowany, gdyż w przeciwnym razie, woda będzie miała smak nieprzyjemny) dodać trochę mąki, kopru, pietruszki posie-

kanéy, soli cokolwiek. Można do tego użyć rosołu czy bulonu bądź z jakiego mięsa, a w maślane dni można i z wodą, lecz dodaje się więcéy masła i cukru.

Marchiew tarta, albo też inna jarzyna.

Obrawszy marchiew w całku, czy galarepę lub rzepę, odgotować, odgotowaną utrzeć na tarce, włożyć do rondelka, przydać łyżkę cukru, łyżkę masła i śmietankę słodką rozprowadzić, aby nie była zbyt rzadka; gorącą dawać, jeśli się jarzyna robi z mięsnym bulonem, to rzepę okładać baraniną młodą tłustą, naylepiéy do tego użyć mostków baranich odgotowanych, rosół z nich używa się do rzepy, a mostek pokrajać w części, rozbić jay ze trzy i maczać każdą częśćkę z osóbua, obsypywać pszennym chlebem i odsmażać. Ozorem odgotowanym i odsmażonym tak jak mostek, zwykła się okładać galarepa lub marchiew.

Pasternak na jarzynę.

Pasternak nabiera prawdziwego smaku, gdy już późna jesień się kończy, i odpowiada smakowi wiosennych jarzyn, których na początku zimy mieć nie można; przyjemny równie w użyciu, jak służący ku zdrowiu,

zawsze zajmować będzie niepoślednie miejsce między roślinami pożywnymi. Wziąwszy potrzebną ilość pasternaku, należy go z piasku oczyścić, prędko opłókać, byle nie moczyć długo w wodzie, która mu smak odbiera, wytrzeć płótnem, pokrajać w cząstki podłużne, wrzucić na wrzącą wodę, gdy się parę razy zagotuje, odlać, ułożyć w rondelku, nalać bulonem już na miękko zgotowanej baraniny, nie kładąc żadnej potażeryi, prócz nieco soli i kilku ziarn angielskiego pieprzu, gdyż każda przyprawa służąca do mięsa, niszczy naturalny smak pasternaku. Pół kwarty masła rozpuścić na ogniu, dodać maki dwie łyżki stołowe, zasmażyć na ogniu, rozprowadzić kwartą bulonu od baraniny przecedzonego, zagotować, mieszając włożyć pasternak, przykryć pokrywą, niech się zwolna do miękka zgotuje, barani mostek lub inne części mięsa baraniego pokrajawszy w kostki, obłożyć na półmisku pasternak, lub chleb pszenny skrajany w kostkę, zmaczany w rozbitém jayku, smażyć w tłustości i obypywać jarzynę.

Pasternak innym sposobem.

Gdy wyżej wspomnianym sposobem pasternak ugotowany będzie w bulonie baranin na miękko i sos krótki pozostanie, przetrzeć pasternak przez sito, dołożyć masła młodego

łyżkę, mieszać do gorąca na ogniu, i wydać na półmisek.

Trzeci sposób pasternaku na jarzynę.

Wybrawszy pasternak, zdjąć z niego skórkę zwierzchnią jak z jabłka, pokrajać w części na cztery części, jeśli zbyt gruby, przekrajać na pół, ułożyć w ronderek, nalać wodę, a lepij jakim bulonem tak, aby objął płyn jarzynę, dodać łyżkę masła, soli trochę, zgotować na miękko, wybrać na sito, rozłożyć każdą część z osobna, aby przestygł i ściękt zupełnie. Następnie odsmażać każdą poosóbno tym sposobem: wziąć do półmiska maki z półtory kwatarki, w ronderek łyżkę masła klarowanego, żółtków z jaj świeżych dziesięciu, rozmieszać i rozbić na masę, zbić z tyłuż białków piankę, wymieszać; maczać każdą część pasternaku, spuszczać na rozpaloną tłuszcz, co nazywamy frytur, odsmażać i dawać na półmisku gorąco.

O jarzynach letnią porą.

Marchew, rzepę, brukiew, lub galarepę, chcąc dać do stołu, pokrajać należyście i dawać na przemian każdą z osobna. Wziąć łyżkę dobrą masła, rozpuścić w rondelku i włożyć jarzynę, podlać trochę odgotowanego mięsnego bulonu czyli rosółu, zakryć szczel-

nie pokrywą i podgotować, a wraz zostaną miękka, wziąć łyżkę stołową maki, obsypać jarzynę, posolić w miarę, dodać zielonej pietruszki usiekaney, i dobrze podgotować. Te jarzyny nieodbicie wprzód trzeba przegotować w wodzie, (jeżeli się robią zimową porą) i odlać precz tę wodę, gdyż zawsze trącić będą ziemią; z wiosny zaś pokrajawszy jarzynkę, nie potrzeba w wodzie odgotowywać, lecz wprost kłaść w masło do rondelka i zaprawiać.

Jarzyna z soczewki.

Wziąć kwartę soczewicy, oczyścić, wypłókać z piasku i odgotować w wodzie na miękko, potem odlać na durszlak lub przetak, aby woda ściekła. Rozpuścić masła ćwierć funta, wrzucić drobno usiekaney cębuli, a gdy będzie miękka, wsypać łyżkę stołową maki i rozrobić mocnym bulonem lub rosółem, oraz wlać kwaterkę octu dobrego, kawaleczek cukru, i to wszystko zagotować dobrze z soczewką, przydawszy nieco soli. Wydając na stół, obłożyć po wierzchu baraniną pieczoną, kotletami lub mostkiem. Takim sposobem soczewka daje się z bobrem, gdzie się ten znajduje.

Fasola biała.

Odgotowawszy ją na miękko i odlawszy

wodę, zresztą postępuje się tak samo, jak z soczewką.

Drugi sposób.

Odgotowaną fasolę na bardzo miękko, odcedzić, przetrzeć przez sito, aby łuska na sicie została, zebrawszy fasolę, włożyć do rondelka, do którego przydać masła pół ćwierci funta i rozrobić śmietanką słodką z łyżeczką cukru, obłożyć z wierzchu kasztanami z jayrobionemi, jak do jarmużu, albo też grzankami.

Jarzyna z kartofli.

Wziąć garniec kartofli, obmyć ją, odgotować na miękko, zlać wodę, przykryć pokrywą, po jednéj z łuski obierać, i gorącą przecierać, gdyby nie ostygła, bo w tenczas przetrzeć się nie da; zebrawszy przetartą kartoflę, włożyć do rondelka, rozproszając słodką śmietanką, dodać trochę cukru i soli bardzo mało; to wszystko zagrząć, ale nie zagotować ani przydymić. Wydając do stołu, można obłożyć jaką przyprawą, albo grzankami.

Fasola zielona na jarzynę.

Fasola zrywa się w tenczas, gdy się zaczynają zawiązywać strączki, kraja się według upodobania, lecz w miarę półmiska u-

żyć proporcją, i odgotowana w wodzie zasolonej dla tego będzie zielona, odcedziwszy przez durszlak, rozpuścić parę łyżek dobrych masła świeżego, dodać łyżkę maki i rozrobić śmietanką, potem włożyć do tego fasolę i zagotować razy kilka, przydawszy trochę soli i cukru. Chcąc także, można to dać kwaśkowato, lecz w ten czas należy zamiast słodkiej, kwaśną rozrobić śmietaną, dodać kilka łytów suchego białonu i tuszyć. Dając do stołu, okładać czyli garnirować mozgami lub z kartofli przecieraney gruszkami, które tak się robią: odgotować kwartę kartofli, odcedzić, na gorąco obierać i przetrzeć co żywo nim ostygną. Zrobi się z tego mąka, do której dodać dwa żółtka syrowe, kawianą łyżeczkę cukru, wymieszać, robić z tego w ręku gąłkt w kształt gruszek, maczać w rozbite jaja i w tarty chleb, i odsmażać na tłuszczu lub maśle.

Fasole marynowane.

Zimową porą wzięwszy fasole marynowane, często moczyć w wodzie, póki zupełnie nie wyciągnie znajdujący się w nich soli, potem postępować tak, jak i z pierwszemi, naprzód odgotować w wodzie na miękko, odlać, potem zaprawiać.

Jarzyna z kartofli.

Potrzeba wybrać dużą kartoflę w miarę potrzeby, wypłókać z piasku i na sucho wytrzeć dobrze płótnem, potem włożyć do gorącego pieca, aby się upiekła zupełnie, co gdy nastąpi, odrzynać wierzchołki tak, aby łyżeczką kawianą można było wybrać zupełnie mięksiz kartofli ze środka. Wziąć pół kwarty masła, (gdyż kartofla wiele go potrzebuje), usiekać drobno cebuli i usmażyć ją w tém masle, potem włożyć do tego mięksiz wydrażony z kartofli, rozetrzeć razem, dodać nieco pieprzu tłóczonego, napełniać tą przyprawą wydrażone kartofle, wstawić na pół godziny do pieca, i dawać gorące do stołu.

Inny sposób jarzyny z kartofli.

Wziąć dwie kwarty kartofli, odgotować na miękko, obrać z łuski, pokrajać w talerzyki. Wziąć masła ćwierć funta, rozpuścić, dodać łyżkę stołową maki i dwa żółtka, rozmieszać to i rozprowadzić kwartą śmietanki, i zagotować to wszystko mieszając; a gdy przestygnie, dodać żółtków ośm do śmietanki i rozmieszać kartofle, układać na półmisek, i tą przyprawą zalewać po wierzchu, obsypać też można tartym serem i w piecu przypiec, aby się przyrumieniło. Kartofle do tego można wprzód odsmażyć na miękko.

Jarzyna przecierana z włoskiéy kartofli, czyli bulby.

Oczyścić kartofle, odgotować zupełnie na miękko, odcedzić przez durszlak lub sito, przetrzeć przez sito rzadkie, aby łuska pozostała, utartą kartoflę rozrobić młékiem dobrém lub śmietanką, dodać trochę masła, a chcąc, można przydać kawałek cukru i już się nie gotuje, lecz zagrzawszy wydawać do stołu.

Jarzyna z łopatek grochowych.

Wziąć grochu cukrowego suszonego (gdzie jest zimową porą zapas), włożyć do wody wrzącéy ze strączkami, gdy już będą miękkie, wyłożyć na przetak i odcedzić, potem porznać każdy strączek na trzy części. Rozpuścić masła świeżego pół funta, kawałek cukru umoczywszy do wody, włożyć z grochem, podlać parę łyżek bulonu lub rosółu, kubek kawiany śmietanki, trochę kopru zielonego ususzonego na zimę i podtuszyć trochę, przykrywszy z wierzchu.

Smarże, czyli grzyby pomarszczone.

Gatunek ten grzybów, bardzo jest smaczny, lecz w oczyszczeniu ich, wielką pilność dawać na to potrzeba, aby w przebie-

ranii onych i łamaniu, nie pozostało żadnego owadu; potamawszy one na cząstki, wrzucić do wrzącej wody, znowu wybrać i wycisnąć. Przy tém potrzeba rozpuścić masła i usmażyć w niem trochę siekaney cębuli, pietruszki, i włożywszy przygotowane grzyby, wlać kwartę śmietany kwaśney, trochę pieprzu i soli, i na węglach pod pokrywą ugotować. Można do tego użyć łótów ze cztery bulonu suchego.

Włoska bulba, czyli kartofla.

Bulba jest bardzo użyteczną, i smak ma oddzielny od pospolitey kartofli. Tę obierać trzeba syrową nożem z wierzchu skórki, po tém wrzucać na wodę odgotowaną, w której łyżkę masła i trochę soli bydź powinno; a gdy już będzie miękka, wybrać na przetak gorącą, aby woda ściekła i układać na półmisek. Rozpala się masła pół kwarty świeżego, wrzuca się tartego chleba pszennego mniej pół kwarty, i zarumieniwszy to, zalać bulbę. Dla odmiany, można ją zalewać następnym sosem: wziąć do rondelka masła pół funta, łyżkę mąki, cztery żółtka, łyżkę stołową cukru, wymieszać to dobrze, rozprowadzić pół kwartą wody, w której się bulba gotowała, dodać pół kwarty wina stołowego, mieszać ciągle na ogniu, przy wydaniu do stołu, zagotowawszy dobrze, zalać

na półmisku ułożoną bulbę. Dobrze jest także dawać ją z sosem szodowym: wziąć w rundelek cztery łyżki stołowe cukru, wlać pół butelki wina prostego stołowego, jeśli jest cytryna, obetrzeć z niej na tarce skórkę, rozbić żółtków dziewięć, rozmieszać, przez sitko przecedzić i łyżką wody je spłókać, aby nic nie pozostało, dopiero postawić na węglach i ciągle bić czyli mieszać, aż będzie gorący, jednak nie zagotowywać; a gdy przybędzie drugie tyle, w ten czas zalewać bulbę. Z tym sosem można szparagi i kalafiory dawać.

ROZDZIAŁ VIII.

O KOLDUNKACH I PIROŻKACH.

Pirożki z sérem pieczone w kapuścianych liściach, czyli ukraińskie.

Wziąć półtory kwarty gryczanéy maki naylepszey, rozrobić ją gęstą świeżą śmietaną, aby ciasto było ani gęste, ani rzadkie, z kwadrans mieszać w misie, a wymieszawszy wziąć liści kapuścianych świeżych wprost z ogrodu, każdy wytartszy płótnem, pomienione liście nakładać ciastem wielkości spodka filiżanki, ciasto powinno bydź tak zrobione, aby się na liściu rozchodziło, oraz nakładać na środek séra świeżego przyprawionego i utartego z jajami, przydać nieco masła, cukru i rodzeńek. Sér ułożywszy na liść, złożyć liść każdą z ciastem i wsadzić do gorącego pieca pirogi na pół godziny ażeby się

zarumieniły liście dobrze. Wydawać do stołu gorące, liście precz zdeymować, a osobno na talerzu dawać śmietanę świeżą i masło klarowne, rozpuszczone.

Pirożki drożdżowe.

Przyprawić ciasta drożdżowego na ośm osób, włożyć do rondelka mąki pół kwarty, łyżkę stołową gęstych drożdży, kilka jaj, kubek masła, ciepłym mlekiem zalać dodaćwszy cokolwiek cukru i trochę cynamonu lub skórki cytrynowej; wszystko to wybić i wymieszać dobrze w rondelku, ciasto powinno być gęstawe, wstawić do ciepła, gdy podeydzie, powtórzyć wymieszanie. Przygotować papieru arkusz, porznąć go na ćwiartki, każdą ćwiartkę wysmarować masłem, i na każdą z osobna nakładać już przygotowanego ciasta, a do środka wkładać sér wyższym sposobem przygotowany i zwinąć papier, włożyć potem do pieca niezbyt gorącego, aż nim papier koloru złotawego nie nabierze, co gdy nastąpi, dobywać z pieca pirogi, odbierać papier precz i dawać do stołu. Osobno do tego na półmisku dawać masło rozpuszczone ze śmietaną. Każdy pirog liczy się na jedną osobę.

NB. Zformowawszy pirogi, należy się nieco wstrzymać nim podeyda, a w ten czas wstawić je do pieca.

Drugi sposób.

Powyższym sposobem zrobić ciasto drożdżowe gęste, rozwałkować na grubość pół calową i wyciskać szklanką jak kołduny, (a lepiéy jest mieć z blachy taką formę) nakładać do środka przyprawiony sér, zawijać i układać na pokrywę, w której powinno być klarowne masło; a gdy cokolwiek ciasto podejdzie, w miernie napalonym piecu odpiec i zalać dobrze masłem na półmisku.

Sposób robienia na prędce mąki gryczanéy.

Wziąć krup gryczanych białych, tłóć w moździerzu zakrapiając trochę, aby się zbyt nie zagrzała i nie spaliła, po czém siać na pytel przez gęste sito, a gdy ma być użyta, zaparzać wrzącém mlékiem i wymieszać dobrze na stolnicy, z czego zformuje się ciasto, które nie da się wałkować, lecz w ręku je wyrabiać potrzeba do użycia na pirożki.

Pirożki ukraińskie z mąki gryczanéy.

Wziąć mąki gryczanéy kwartę, wlać wrzącéy wody pół kwarty, zaparzyć i wyrobić masę gęstą, gdy już ta masa będzie gładka, należy w ręku, (gdyż wałkować się nie da),

robić małe kołdunki, nakładać sérem bez cukru i rodzeńek, wrzucić do wody zagotowaney i cokolwiek zasolonéy, po odgotowaniu odlać na durszlak lub przetak, jeśli świeża słonina, skroić w drobne kostki, usmażyć na rumiano, zalać na półmisku tąż słoniną albo masłem, i dawać na gorąco, osobno zaś śmietana daje się na talerzu.

Pirożki z cielecego lekkiego.

Odgotować na miękko cielece lekkie z serem, odrzuciwszy wątróbkę, wybrać żeby ścięło i obeschło, usiekać naydrobniéy, także świeżey słoniny odgotowaney usiekać cokolwiek, usmażyć parę cebul drobno usiekanych w łyżce masła, włożyć siekanie, dodać na koniec noża pieprzu, parę jay, dwie łyżki tartéy bułki, wymieszać; zaparzywszy mąkę gryczaną tak jak do séra, robić w ręku małeńkie kołdunki, nakładać siekaniem, spuścić na zagotowaną wodą, gdy się zagotują, natychmiast włożyć w przygotowany zagotowany bulon biały, dogotować należyte, odlać na durszlak; na półmisek wydawszy zalać masłem zarumienioném z chlebem tartym.

NB. Dla tego się uprzednio pirożki w wodzie zagotowują, że się w mące muł znajduje, do mąki zaperzanéy jaja nie uchodzą.

Kotłuny z ryby.

Wziąwszy lina, szczupaka lub inną rybę, należy ją wprzód oczyścić z łuski, osolic, potem koście naystaranniey oddzielić od mięsa, mięso zaś drobno posiekać, przydawszy do tego bułki umoczoné w mleku i wyciśniętę, trochę masła przysmażyć z cebulą posiekaną, dodawszy pięć jaj i zrobić z tego jajecznicę, przestudziwszy onę, przydać dwa jaja całe, trochę majeranu, cokolwiek pieprzu i gałki muskatowej, utłócić to razem i wkładać do przygotowanego ciasta, potem na wydaniu odgotować, odcedzić i zalać masłem. Ciasto z mąki pszenney zarobiwszy z jajami, wałkować cienko i nakładać siekaniem.

Kotłuny rakowe.

Raki należy wprzód z koprem i solą odgotować, po ugotowaniu obrawszy same szyjki ze skorupy, należy drobno posiekać, wziąć łyżkę masła rakowego i jaj pięć, usmażyć jajecznicę, usiekać cebuli i usmażyć w masle, dodać trochę pieprzu, zielonę pietruszki i kopru, bułki tartę, parę jaj, i to wszystko zmieszawszy z rakowemi szyjkami podsmażyć, dodać żółtków ze cztery, gdy ta massa przestygnie, zawijać w ciasto, zwyczajnie odgotować, precedzić przez dur-

szlak i polać rakowém masłem gorącym. Dla odmiany zaś, można zawijać w cięcie drożdżowém i odsmażać.

Kołodunki z suchych grzybów.

Wziąć wianek od pół kopy grzybów, wymyć w wodzie razy kilka, aby nie było pyłu i piasku, gotować dopóty, dopóki zupełnie miękkie nie będą, po czém wyłożyć na przetak, aby ściekły, każdy grzyb z osobna wytrzeć serwetą i usmażyć najdrobniéj. Parę cebul usiekanych usmażyć w łyżce masła na miękko, włożyć w to grzyby, dodać siekania trzecią część ile grzybów, wymieszawszy dodać parę jaj i pieprzu na koniec noża. Rozwałkować ciasto z pszenney mąki zarobione z jajami, nakładać i formować kołodunki, odgotowawszy zalać je masłem z bułką zarumienioną i dawać do stołu.

Dla odmiany można te kołodunki dawać z sosem, który tak się robi: wziąć kwaterek masła, rozpuścić na ogniu w rondelku, dodać łyżkę mąki, zasmażyć, rozrobić pół kwarty śmietano, pięć żółtków i dodać smaku od tych grzybów wygotowanego i przeceźzonego przez serwetę pół kwarty, zagotować mieszając na ogniu, sosu powinno zostać wygotowanego trzy kwaterki. Kołodunki odcedzone z wody dobrze, zalać tym sosem i wstawić na kwadrans do pieca.

Kołodunki z grzybów świeżych.

Grzyby świeże wypłókać z piasku, odgotować w wodzie trochę zasolonéy, odcedzić precz wodę, usiekać grzyby drobno. Wziąć parę łyżek masła, parę cebul usiekać, i w tém maśle usmażyć, dodać usiekane grzyby, cokolwiek pieprzu, i pod pokrywą tuzzyć; później przestudzić, dodać parę jaj i łyżkę tartego chleba. Rozwałkować ciasto drożdżowe gęsto zarobione, formować kołodunki, a po zrobieniu onych, gdy ciasto podeymywać się zacznie, smażyć na świeżéy tłustości. Do ciasta, które się rozczynia na to, potrzeba dodać kawałek masła dla kruchości, potem wałkować.

Kołodunki ze smarżów.

Smarże trzeba łamać na kawałki i pilnie uważać, aby się w nich robactwo nie zakradło, zresztą tak postępować, jak z borowikami, wypłókawszy dobrze w zimnéy wodzie, na wrzątek się spuszcza i mocno odgotowywa, po czém wrzątek się odlewa, i powtórnie wkładają się do zimnéy wody, z której po chwili wycisnąwszy je dobrze, w podsmażoném maśle z cebulą smażyć, a dla przyprawy dodać kopru i cokolwiek pieprzu.

Pirożki ze śliwkowych powideł.

W drożdżowem cieście zawijać powidła, robić kołdunki, i w papierze na pokrywie odpiekać. Chcąc zaś robić je w cieście zagniatanem z jajami, trzeba cienko rozwałkować. i zrobione pirożki odgotować, skoro będą gotowe, odcedzić i zalać świeżą gorącą oliwą, a smaczniejsze będą, niżeli z masłem.

Kołduny z mózgów.

Wziąć dwie pary świeżych wołowych mózgów, obrać one z plewek i przetrzeć przez rzadkie sito. Wziąć ćwierć funta masła, usmażyć z cebulą drobno posiekaną, aby się raz zasmażyła, dopiero włożyć mózg; żółtków od jaj, mieszając razem usmażyć, gdy dobrze zgęstnieje, przydać tartę bułki, jaj parę całych, gałki muszkatołowej i trochę pieprzu utłóconego, jeszcze należy raz wymieszać i wkładać do ciasta cienko rozwałkowanego, gdy się porobią kołduny, maczać je w jajach rozbitych, obsypywać tartą bułką, i odsmażać w masle lub tłustości.

Kołduny z krysek cielęcych.

Kryski cielęce tłuste i świeże zagotować w wodzie, wymyć one z sluzu i wypłókać w czystej wodzie. Potem kładną się do ron-

delka naalanego wodą, a lepiej bulonem, dodać do tego włoszczyzny, i odgotować miękko. Wtedy wydobyć i włożyć do durszlaka, aby woda ściekła zupełnie, i troszkę obeschły, tedy one drobno posiekać i usmażyć w masle z przyłaniem trochę cebuli siekaney, i zielonéy pietruszki, tartéy bułki, parę jaj i gałki muszkatołowey, i wkładają się do ciasta przygotowanego jak na kołduny, maczać w rozbite jaja i obsypywać tartą bułką, a odsmażywszy dawać do stołu.

Jabłka smażone w cieście.

Wziąć jabłek dobrych winnych, zdjąć z nich wierzchnią skórę, pokrajać na pięć części w talerzyki, wyrzucić z nich rdzeń i ziarnka. Bierze się kwartę mąki pszenney i rozrabia się z piwem z dodaniem łyżki masła rozpuszczonego, i wymieszać to wszystko dobrze, to ciasto nie powinno być ani zbyt rzadkie, ani zbyt gęste, do pomienionego ciasta macza się każdy kawałek jabłka pokrajanego, i kładzie się na patelnię z masłem rozpuszczonem, gdy się z obu stron podrumienia, wyjmują się aby tłustość zciekła, i układają się na półmisek, a dając do stołu posypują się cukrem. Można też innym sposobem ciasto urządzić: wziąć pół kwarty mąki pszenney, żółtków ośm, trochę śmietany, rozmieszawszy dobrze, powinno bydź gęsta-

we, z białek zaś pozostałych ubić piankę i znowu rozmieszać; w smażeniu postępować powyżéy wskazanym sposobem.

O grzankach.

Pokrajać pirog na części według upodobania, i na każdą ponakładać powideł ze śliwek lub z jabłek z jednéj strony. Wziąć żółtków ze dwanaście, dwie łyżeczki kawiane mąki, z pozostałych białków ubić piankę, razem wymieszać i maczać w oném ciastcie grzanki tą stroną, gdzie są powidła, spuszczać na rozpalone masło na pokrywie, gdy się podrumienia, obrócić na drugą stronę aż się przysmażą. Dając do stołu posypać z wierzchu drobno utłóczonym cukrem. W tłustości smażyć tych grzanek nie można.

Drugi sposób.

Bułki pszenne lub pirogi pokrajawszy na grzanki, pokropić one mlékiem, rozbić kilka jaj na talerzu, zmieszawszy z drobno utłóczonym cukrem, w owe jaja grzanki maczać, pomoczywszy obsypywać pszennym chlebem i odsmażać na maśle; potem cukrem z cynamonem obsypywać i przed palącym się piecem obrumienić.

Grzanki z butki z sosem.

Obetrzeć bułeczki czyli spore sucharki, ponakrajać i ponakładać albo posmarować powidłami, zmoczyć w mleku lub dla odmiany w winie białém lub czerwonym, rozbić jaja, zmoczyć w koło, tartym chlebem osypać i na maśle rozpaloném tak, żeby się zatopiły, odsmażyć, a ułożone na półmisku sosem winnym zalać, który z butelki ordynaryjnego wina się robi.

Jak robić sagowe krupy.

Gotować na wrzącéy wodzie długo, aż staną się przezroczyste, odcedzić dobrze, i na sicie wodą przepłókać, żeby ściekły. Zrobić sos: włożyć sago odgotowanego funt. Kto chce na zimno, trzeba wlać wina czerwonego lub białego, nieco cytrynowéy skórki, kawałek caynamonu, cukru mniej pół funta, zagotować parę razy, wylać na salaterkę i wydawać gdy zastygnie. W upałach ta potrawka bardzo jest zdrowa.

ROZDZIAŁ IX.

O PIECZYSTÉM UŻYWANÉM NA STO-
ŁACH W CZASIE ŚWIĄT WIELKANO-
CNYCH.*Pieczeń wotowa zrazowa zimna, na-
kształt pekefleyszu.*

Z dobrego mięsa wyjąć zrazową okazałą pieczeń, obwinąć w płótno i na pniu nieco pobić, wydobywszy z płótna, obsypać pieczeń łyżką saletry miarko utłóczonéy, i dwiema łyżkami soli, włożyć w naczynie drewniane, w faskę lub barylkę, któraby nie ciekła, nakryć szczelnie, niech się godzin kilka przetrawi. W rondlu pobielanym zago-
tować octu gospodarskiego dobrego kwart
trzy, z łyżką saletry, łyżką rozmarynu, ta-
ką ilością kołandry, jałowcu, pieprzu an-
gielskiego, z kilką liśćmi bobkowemi, kilką
goździkami i kwaterką soli, po zagotowaniu
zlać do naczynia glinianego, a gdy zupełnie

ostygnie, zalać pieczeń na niedziel dwie, co dni kilka obracając z dna na wierzch. Poczém bierze się z naczynia sama tylko pieczeń, nie używając bynajmniéy pozostałego soku, kładnie się w rondel kilka plastrów skrojonej słoniny, kilka cebul, marchew jedną skrojoną, cokolwiek korzeni, półkwarty octu, nalać wodą lub smakiem od mięsa, zagotować na ogniu, a potém przykryć pokrywą szczelnie, na trzynożkach postawić, gdzie są rozpalone węgle, niech z wolna się tuszy, obracać przez parę godzin, aż będzie miękka i mało sosu pozostanie. W tenczas wybrać na blat, niech ostygnie aż do zimna, odcedzić na sito, aby zciekła zupełnie, zebrać tłustość z wierzchu, a trochę mięsney essencyi rozmieszać z łyżką oliwy lub dwiema, na lodzie mieszając oblać, gdyby nie obsychała pieczeń, kroi się na talerz plastrami, i używa się do niej trochę octu z oliwą i pieprzem.

Pieczeń łosia.

Wziąć zrazową pieczeń z zadniéy ćwierci, lub inny miękisz, włożyć w naczynie, lecz nie miedziane, octu tyle, aby pieczeń zajał, przegotować z półkwatrką soli, nieco angielskiego pieprzu, z kilką goździkami i kilką bobkowemi liśćmi, po przegotowaniu ostudzić i zalać tém pieczeń. Kto che na dalszy czas zakonserwować, niech w baryłce

zaszpuntuje i postawi na lodowni. Urządza się do użycia następnie: ukroić grubo świeżę słonini, posypać słoninę majeranem z trochę utłuczonych korzeni i nożem w miększ pieczeni tę słoninę ponakładać: obłożyć pieczeń plastrami słoniny i w gorącym piecu do brze obrumienić, złożyć do rondla, lecz nie-czerwonego, pieczeń na sitko scedzić, sok od nięý który się znajdzie odłączyć od tłustości, a dodać do tego octu kwartę, bulonu kawałek, trochę oliwy, można szklaneczkę wina, i pod pokrywą na miernym ogniu tuzzyć na miękko, co gdy się uskutechni, wyjąć pieczeń na półmisku, aby ostygła, sos od nięý przecedzić, wygotować, aby nie wiele zostało, mieszać na lodzie, aż póki zgęstnieje, tym połąć pieczeń, a nie będzie ob-sychać, i smak jęý właściwy pozostanie.

Pieczeń cieleca szpikowana.

Słoninę nie jełką szpikuje się zwierzchnia strona pieczeni cielecęý, pieczeń ta powinna być pomoczona w mléku i obtartą z soli i wilgoci. Papierem podzyngowanym masłem obandażować pieczeń, i tak piec obracając regularnie, polewając tłustością papier, gdy się zarumieni, odjąć go i połąć pieczeń masłem, gdyby kolor brać zaczęła; obsypać tartą pszenną bułką, pokropić masłem, gdy

się obrumieni, zdjąć powoli z rożna, aby tarta bułka nie opadła.

Pieczeń cielęca z sosem śmietankowym.

Wymoczyć w mleku, posolić, aby przesłoniła, można szpikować, lub jak się komu podoba, odpiec w piecu albo na rożnie polewając masłem, gdy się odpiecze, oblać śmietankowym sosem, obrumienić, i znowu to powtórzyć. Do tego lepięj jest piec cielęcinę na rożnie, a zdjawszy na pokrywę, oblewać sosem i obrumieniać, późnięj położyć na blat, a nie będzie obsychać i smak mieć będzie odmienny. Sos do nięj tak się robi:

Rozpuścić w rondelku pół funta masła, wsypać mąki kwaterkę, mieszać z masłem na małym ogniu, aby się podsmażyła, potem rozrobić to pięcią kwaterkami śmietanki i zagotować dobrze mieszając, aby masa była gładka, i gdyby tylko nie przepaliła się. Gdy cokolwiek przestygnie, dodać żółtków syrowych z jay ośmiu, wymieszać i pieczeń oblewać i obrumieniać w piecu, aby się ta masa opiekła.

Pieczeń sarnia lub daniela.

Z tych pieczeni zdeymuje się naprzód nożem błona, nakształt żyły, szpikuje się sł-

nina, i najmniéy dobę powinna byǳ marynowana w occie przegotowanym z korzeniami i solą. Piecze się podobnie jak łosia.

O drobnéy zwierzynie.

Zające, cietrzewie, głąszce, jarzabki, kurapatwy nie potrzebują moczenia, lecz wraz po oczyszczeniu należy je szpikować, im grubsza sztuka, tém grubiéy krajać słoninę, polewać masłem, regularnie obracać, a gdy się obrumieni i dopieka, polać sosem, znówu obrumienie, nakoniec zdjąć na półmiski, aby sos na nich pozostał, przez co będzie pieczone trwalsze. Sos do téy zwierzyny robi się taki, jaki do cielecégó pieczeni, można jeszcze do niego dodać suchego bulonu drobno pokrajanego łótów trzy. W niedostatku bulonu suchego, używa się bulon z gotowanego mięsa, lecz w takim razie nie trzeba śmietanki. Pieczone tym sposobem sporządzone, będzie smaczniejsze i na gorąco i na zimno, nie będzie obsychać i dłużej się konserwować może.

Kapłón na gorąco lub zimno.

Kapłóna karmnego nienależy parzyć wrzątkiem, ale po zarznięciu natychmiast skubać pierze, skoro bowiem ostygnie, skóra rozdzierać się będzie; po oskubaniu, powiesić

na dobę, ażeby skruszał. Oczyszcziwszy jak na rożen, polać go masłem, we środck włożyć parę śledzi niepiłkanych, dla mocniejszego odoru, obłożyć kaptóna plastrami słoniny, obwiązać papierem podzyngowanym masłem, lub polać go po wierzchu tłustością, i włożyć na rożen, piec obracając regularnie; po upieczeniu, odjąć papier ze słoniną, polać kaptóna masłem, i obsypawszy tartą bułką, obrumienić zdjawszy z rożna, wydobyć śledzie ze środka, których odor przeymie kaptóna.

Kaptón innym sposobem dla odmiany.

Gdy kaptón będzie oczyszczony powyższym sposobem, nałożyć we środek i pod skórkę szyi massy śledziowéy, która się tym sposobem sporządza: wymoczyć trzy śledzie holenderskie, wycisnąć z nich wilgoć przez płótno, odłączyć kości, mięso zsiekać, utłóć, dodać masła ćwierć funta niesłonego, jaj całych cztery, parę żółtków, przetrzeć tę masę na sito, aby drobne kostki i oście pozostały, dodać tartéy bułki kubek od kawy i łyżkę klarowanego masła, nadziać kaptóna, obandażować powyższym sposobem i odpiec. Gdy się będzie rozbierać na gorąco lub zimno, krajać razem ze śledziami do użycia.

Kapłon lub indyk z jałowcowym smakiem.

Oczyszczony kapłon lub indyk powyższym sposobem, szpikuje się słoniną. Po czém bierze się stołowa dobra łyżka jałowcu, sieka się naydrobniéy i wsypuje się do rozpuszczonego ćwierć funta masła, miesza się, polewa się kapłon lub indyk zewnątrz i wewnątrz, obandażowawszy papierem ze słoniną, odpieka się podobnie, jak wyżej.

Gęś na święcone saletrowana.

Gęś dobrze karmną oczyścić jak należy, ułożyć w makotrę lub misę polowaną wielką, zagotować dwie kwarty wody, do której dodać kwaterkę soli, łyżkę mialko utłóconey saletry, nieco bobkowego liścia, rozmarynu, angielskiego pieprzu, kilka goździków, cokolwiek kolandry, zagotować to razem, wystudziwszy, zalać gęś, postawić na lodzie na półtora tygodnia, aby usłoniała i usaletrowała się dobrze. Potém do rondla włożyć trochę włoszczyzny, korzeni, z koński lub jakiygo mięsa wygotowanym smakiem zalać, i na miękko odgotować; w tym smaku niech przestygnie, a późniéy na półmisek.

S z y n k a.

Szynka czy to w ciastcie pieczona lub gotowana, nie powinna się zbyt przeparzać. Gdy miękka będzie, z łatwością można odłączyć skórę od słoniny. W ten czas wziąć cukru ósmą część funta i pół cynamonu miłko stłózonego, obsypać tēm szynkę gorącą i do pieca gorącego postawić, aby się cukier zarumienił. Przez to szynka zatrzyma w środku sok i kruchość.

ROZDZIAŁ X.

*O przygotowaniu farszu lub siekania
do nadziewania prosiąt lub indyka.*

Chcąc mieć ciemny kolor siekania, należy wziąć parę wątróbek cielecych, wybrać żyłki, usiekać drobno i przetrzeć przez rzadkie sito; wziąć ćwierć funta masła, rozpuścić na ogniu w rondelku, złożyć do niego wątróbkę i mieszając ciągle podsmażyć, wyłożyć na serwetę, wycisnąć, aby woda wyciekła, włożyć potem do moździerza, dodać muszketową gałkę, dwie łyżeczki angielskiego pieprzu i jedną prostego, cynamonu łyżeczek dwie, tartę pszenną bułki kubków cztery, słoniny świeżej odgotowanej, funtów dwa, cukru łyżek stołowych dwie, nieco soli, stłoc to na miazgę, dodać jay ośm całych, cztery żółtka, jeszcze przetrzść dobrze, wsypać rodzeńek drobnych oczyszczonych

nych, łyżką wymieszać, aby tylko rodzeńek nie rozetrzeć, nadziać prosię lub indyka i sadzić do pieca.

Nadzienie czyli siekanie dzikie.

Wziąć dobrą wątróbkę cielecą z dobrego cielecia, pokrajać w plastry, wyskrobać nożem mięksiz, a żyły odrzucić. Usiekać jeszcze mięksiz wątróbki i przetrzeć przez sito rzadkie. Rozpuścić pół funta masła, do którego dołożyć funt słoniny świeżey, wyskrobaney i przetartey przez sito, mieszać to pół godziny, wbijając jay całych ośm i żółtków ośm, po czém dodać pół kwarty tartey bułki, gałkę muszkatołową utłóczoną, pół łota cynamonu, tyleż goździków i angielskiego oraz prostego pieprzu po kawianey łyżeczce, cukru kawiany kubek, soli łyżkę i rodzeńek drobnych oczyszczonych, wypłokanych, wyciśniętych z wody ćwierć funta.

Z teyże saméy massy, można robić wyborny budeń, dodać łyżkę masła, z dziesięciu białków ubić piankę, wymieszać, formę lub ronderek wydzyngować masłem i wysypać bułką, włożyć do niego masę i wstawić do pieca na półtóry godziny.

A u s z p i k.

Sposób robienia auszpiku, który służy do

posypywania szynki i pieczystego, oraz daje dekoracyą, nie pozwala obsychać i pomaga smakowi, jest następny: wziąć od cielecia nóżki, główkę, a dla smaku kark lub łopatkę, porąbać to wszystko, dodać mięsa wołowego kilka funtów, także kolanko od szynki, oberznawszy wprzód skórę, aby nie tra-ciło dymem, dodać kilka cebul, parę marchwi, tyleż pietruszki, trochę angielskiego całego pieprzu, cztery listki bobkowe, kilka goździków, kilka suchych grzybków, nalać wodą, niech się gotuje aż do rozgotowania, lecz nie w ciasném naczyniu, odcedzić dobrze na przetak, żeby zupełnie ściekło, a potem przez płótno zebrać tłustość, wygotować, gdyby było garniec, wlać mocnego octu kwartę lub mniej, próbując kwasu, trochę estragonu jeśli jest suszony, rozbić białków od jay dziesięciu z łyżką wody, wlać, wymieszać, lecz nie w gorące, zwolna niech się gotuje, aby tylko garniec zostało, puścić na serwetę lub worek flanelowy, potem w naczyniu byle nie miedzianém, postawić na lód, gdy zastygnie, siekać mocno i obsypywać pieczone, ryby i rolady.

Sok z czarnych jagód lub kościenic.

Przebrać jagody starannie, aby jaki o-wad w nich się nie zakradł, wsypać je do makotry, rozetrzeć wałkiem na miazgę, prze-

puścić przez worek flanelowy, gdy ścieknie, dodać kilka kropel olejku cynamonowego, do pięciu kwaterek soku, funt cukru, który uprzednio polać kwaterką wody, przegotować parę razy, wyszumować, wystudzić, zlać do porterówek, zakorkować mocno, osmolić, postawić w piasek i brać do użytku, a będzie trwały i smaczny.

ROZDZIAŁ XI.

KLUCZ DO DYSTYLLACYI.

W s t ę p.

W dystyllacyi trzeba mieć baczność na wódkę, z jakiego produktu jest wyprowadzona, na wodę, z jaką się ona ma rozprawać; na smak korzeni i nasion użyć się mających, bo im te produkta są lepsze, tém wódka jest przyjemniejszą i smaczniejszą. Wódka daje się wyciągać ze wszystkich gatunków ziarn, z fruktów, z jagód, z jarzyn, a nawet z niektórych korzeni polnych, lecz powszechnie z ziarn zwykła się palić.

Pszenica w tym celu jest najlepszą, i najwięcej wydaje wódki, mniej zaś przykrego odoru. W Gdańsku inné wódki nie używają, jak z pszenicy, a przedniejsze likwory robią z wina. W małej Polsce najwięcej z kartofli, albo przez połowę z żytem.

W Królestwie Polskiem i w Litwie z żyta robią wódkę. Z kartofli jest najgorsza i rzadko się zdarza, aby dla właściwego sobie kartoflowego kleju, w kotle się nie przypaliła, a zatém dwojaki nieprzyjemny odor z siebie wydaje, raz ze swego oleju roślinnego, [drugi raz z przypalenia w kotle. — Wszelako dystylowania mogą uczynić wódkę i likwory zdatne do picia, bez żadnego swądu, tak jak z pszenicy, ale to wymaga wiele pracy. Woda do rozprowadzenia powinna być miękka, nie studniowa, bo się w niej poczęści znajduje wapno czyli gips, który przeszkadza klarowności wódce.

I. O *śpiřytusie*.

Biorąc proporcją naprzykład do wódki żytniej lub kartoflowej. Należy wziąć dwańście garncy wódki *szumówki* *), węgla z miękkiego drzewa i jeszcze raz na fajerce przepalonego łótów czterdzieści ośm, przetrzeć je na drobno i wsypać przez szpunt do beczki, zatkać i kłócić przez kwadrans, na drugi dzień toż samo uczynić, a na trzeci dzień wlać do alembika i dystylować dopóty, dopóki się da zapalić papierek lub trzaska.

*) Ten gatunek wódki co do tęgości, ma nazwisko *szumówka*, dla szumu, który powstaje, gdy się ją przelewa.

Z alembika wybrać brud i wyczyścić, gdy téy wódki jest mniéy jak dwanaście garncy, powtórnie wlawszy dystylować, a gdy się połowa odbierze, przybiera nazwisko spirytusu N. 1., z którego wyrabiać można wódki i likwory; takowy spirytus nie ma w sobie żadnego swądu, a smak mieć będzie słodkawy.

II. Z węglami w tenczas się robi, gdy jest wódka kupna smrodliwa. W wielkich fabrykach tego sposobu nie używają, wolą mnieyszą połowę odebrać, niżeli się trudnić czyszczeniem jéy przez węgle.

III. W dystylowaniu pierwszy garniec jest naylepszy, późniéy coraz gorszy aż do ostatka. Gdy się odbiera przez połowę, jeden z drugim się miesza. Robi się i tak dobry spirytus, gdy się natrafia w kupnie na dobrą nieswadliwą wódkę, w tenczas można z niéy odebrać więcéy jak połowę; resztę z téy piérszéy połowy zbiera się ze dwóch lub trzech razy, dystyllując przez połowę, takowy spirytus N. 2. jest trochę podlejszy, który może być zdatnym na wódkę pomarańczową lub ratafię. Odchodek zaś z téy połowy dystylować kilka razy, bez dolania najmniéy wody, aż do téy próby: skoro wysypawszy nałyżkę blaszaną prochu strzeleckiego, i wlawszy tego odchodkowego spirytusu proch się zapali, to jest już spirytusem monym i zdatnym do stolarzy pod politurę lub lakier spirytusowy, albo też pod maszynki,

gdyż rozpuszcza w sobie wszystkie żywiczne części.

IV. O WÓDKACH.

Wódka migdałowa.

Trzy garnce spirytusu N. 1.

Jeden i pół migdałów gorzkich starych.

Dwa łoty cynamonu.

Jeden łot goździków.

Jeden garniec wody.

To wszystko włożywszy i wlawszy płyn do alembiku dystylować, nim się papierek nie zapali. Potém zgotować cukru funtów ośm z garncem wody i zmieszać.

V. Wódka cytrynowa.

Jeden garniec spirytusu N. 1.

Trzy łoty skórek cytrynowych suchych.

Pół łota cynamonu.

VI. Ajerówka.

Trzy garnce spirytusu N. 1.

Dwanaście łotów ajeru suchego, świeżego więcéy.

Pół łota cynamonu.

Pół łota kardamony.

Jeden łot pomarańczowych skórek.

VII. Goździkówka.

Trzy garnce spirytusu N. 1.
 Sześć łótów goździków lub mniej nieco.
 Jeden łót cynamonu białego.
 Pół łota kubeby.
 Pół łota skórek cytrynowych.

VIII. Miętówka.

Trzy garnce spirytusu N. 1.
 Trzy ćwierci funta mięty pieprzowey, w
 miejscu ziół olejek miętowy na smak.

IX. Anyżówka.

Dwa garnce spirytusu.
 Jedna garść anyżu.
 Pół łota cynamonu.
 Jeden łót cytrynowych skórek.
 Pół łota goździków.

X. Nie będę wyrażać receptu na wszystkie wódki, z tych bowiem można przystosować do innych. Chcemy na przykład mieć jałowcówkę, trzeba przydać jałowcu; cynamonówkę, cynamonu; kminkówkę, kmину; i t. d. — Dodatkowe zaś korzenie, jako to: cynamon, goździki, kardamona, kubeba, gałgan, cynamon biały, skórki pomarańczowe, cytrynowe i t. d. robią w likworach smak

daleko przyjemniejszy, lecz wzięte w proporcya: na przykład do garnca spirytusu, pół łota, a naywięcéy tót jeden, gdyż większa ilość zepsułaby gatunek wódki, który mieć chcemy.

XI. Uwaga co do wódek.

Wódki koloru ciemnego, nie powinny być dystallowane, tylko spirytus rozprowadzony z wodą miękką przez połowę, nalać na ingyencye, postawić w mieyscu ciepłym na dni kilka lub kilkanaście, podług twardości ingyencyi, i tak: kwiaty mniej, skórki i gałki pomarańczowe więcey mokuć powinny, na przykład do dwanaštu dni, i codziennie je kłóć, odlać na sito, potem zasyropować.

XII. Pomarańczówka.

Cztery garnce spirytusu N. 2. rozprowadzić takąż ilością wody, wsypać pomarańczowych gałek funtów dwa, do gęsiarów nalać rozprowadzonym spirytusem, moczyć przez dni dwanaście, codziennie kłóć, odlać, potem zasyropować.

XIII. Piotónkówka.

- Trzy garnce spirytusu N. 1.
- Trzy garnce wody miękkiey.

Sześć garści piotunu świeżego.

W ciepłym miejscu moczyć przez ośm godzin, potem zasyropować. Dłuższe moczenie zmieniłoby wódkę w żółty kolor.

XIV. Ratafia w lecie robiąca się.

Wycisnąć przcz chustę wisień czarnych garncy dwa, spirytusn N. 2. garncy dwa, zmieszać razem i wlać w gęsiory, za parę dni osad na dno opadnie, potem przefiltrować przez worek kapeluszowy i zasyropować. Można w rozprowadzony spirytus wisnie wsypać.

W zimie dla braku świeżych jagód, można robić z różnych soków starych i zepsutych, dodając trochę goździków i kwasu cytrynowego, potem zasyropować.

Podobnym sposobem robią się wódki, jako to: żółta cytrynowa, czekoladowa, różana, kawowa, żółta cynamonowa, goździkowa i t. p.

XV. O likworach.

Likwory białe dystyllują się tak, jak wódka, lecz tylko więcej się dodaje cukru. Gdy się dystylluje na wódkę, odbierają się pierwsze garnce, potem się syropuje.

XVI. O ratafiach likworowych.

Te się nie dystyllują, tylko się od ręki robią.

XVII. Likwor różany.

Jeden garniec spirytusu N. 1.
 Podług upodobania olejku różanego.
 Sześć funtów cukru ordynaryjnego.
 Jeden garniec wody miękkiey.
 Wody z cukrem zagotować, zszumować,
 gdy ostygnie, zmieszać z spirytusem, a kon-
 czynellą zakolorować.

XVIII. Likwor waniliowy.

Jeden garniec spirytusu N. 1.
 Pół łota wanilii.
 Pół łota cynamonu.
 Trzy goździki.
 Moczyć przez dni dziewięć, odlać i zasy-
 ropować.

XIX. Likwor cytrynowy.

Jeden garniec spirytusu N. 1.
 Jeden garniec wody miękkiey.
 Jeden funt świeżych skórek cytrynowych,
 gdyby brakło świeżych, więc suchych użyć
 tylko pół funta.
 Pół łota cynamonu.
 Moczyć przez ośm dni w ciepłe, potem
 zasyropować.
 Podobnym sposobem robią się inne gatu-
 nki ratafij likworowych.

XX. Rozprowadzenie wódek.

Jest to pomieszanie spirytusu z wodą i z cukrem, czy będzie spirytus aromatyczny, czy prosty. Cukier zgotować z tą wodą, z którą ma się rozprowadzać spirytus, raz zagotowawszy zszumować i chłodno mieszać z spirytusem. Tu w Litwie biorą do jednego garnca spirytusu tęgiego, trzy funty cukru, a do likworów dwa razy tyle.

XXI. O klarowaniu.

Gdy już płyn jest zmieszany, dodaje się do jednego garnca wódki na koniec noża portażu w trosze wody ciepłej rozpuszczonego, zmieszać, zatkać i w ciepłym miejscu postawić.

Białka ubite z trochę wody na piankę, robią także płyn klarowny. Mleko słodkie do likworów kolorowych użyte, jako to: różanego, malinowego, czekoladowego, wiśniowego, także ten skutek robi.

Wódka też sama ustać się może klarownie, lecz na to potrzeba dłuższego czasu, i ostrożności, aby beczki nie były ruszane.

XXII. O filtrowaniu.

Filtrowanie powinno nastąpić w ten czas, gdy już wódka lub likwor postoi; wprzód zlać czystszy, a potem lagier. Wstawia

się w lewkę blaszaną bibuła, a między lewką i bibułą kładnie się pięć lub sześć cienkich gałązek, aby się nie dusiło. W beczkach zostająca wódka tego wszystkiego nie potrzebuje, chyba w ten czas, gdyby wódka była mglista. Do filtrowania najlepszy jest worek kapeluszy, a uwiesiwszy we dwóch miejscach równo sznurek, przewlec kiy i filtrować w powietrzu; takie filtrujące worki powinny być dwa, jeden do wódek białych, drugi do kolorowych, po ukończeniu filtrowania, wygotować je w wodzie i wykręcić.

XXIII. O KOLORACH.

Kolor różowy.

Jeden łót konczynelli.

Jeden — kremortartary.

Jeden — potażu.

Jeden — alunu.

Tłóczy się każde z osobna i zagotowawszy pół kwartą wody, dwa lub trzy razy przecedzić przez chustę. Ten kolor różowy jest bardzo piękny, i używa się do robót kondytorskich i kucharskich. Dodawszy czwartą część funta cukru tłóczzonego, da się konserwować bardzo długo.

XXIV. *Kolor fiołkowy.*

Rozpuścić potaż w wodzie, dodać kon-

czynelli i próbować na papierku, podług swego upodobania.

XXV. Kolor cytrynowy.

Wygotować krokos z kremortartarą w wodzie, potem odcedzić i znowu na ogień wziąć i do tęgości gotować.

XXVI. Kolor niebieski.

Berlinerblau w wodzie rozpuszczony.

XXVII. Kolor ciemny.

Cukier pali się podług swego upodobania ciemny lub jaśniejszy, i roztwarza się ciepłą wodą dla płynnego cieku.

XXVIII. Kolor zielony.

Miesza się żółty krokos z niebieskim, lub indigo z szafranem.

Po części kolory otrzymują się naturalne, na przykład: wiśniowy z wiśni, czekoladowy z czekolady, cytrynowy z cytryny i t. d.

XXIX. O skórkach pomarańczowych.

Skórki pomarańczowe i cytrynowe kupują się suche, a chcąc je użyć do wódki i li-

kworów, potrzeba zrzynać sam żółty wierzch, w plewie bowiem białeý spodniéý, nie ma żadnego smaku, lecz tylko tęchlina i kwas, które sprawują w wódce męt i smak nieprzyjemny, a chcąc mieć samą żółtą skórkę, tak należy postąpić: namoczyć w zimnéý wodzie skórki przez pół godziny lub więcéý, miarkując, że już są giętkie, z wieczora odcedzić z nich wodę, i nazajutrz już będą tak jak świeże, a w ten czas naylepiéý jest zrzynać wierzchy żółte. I gdzie tylko wspomniano w informacyi o skórkach pomarańczowych, zawsze się takie używać powinny. Gałki pomarańczowe powinny być kilką razy w wodzie przemyte, osiękłe, a potém użyte do potrzeb.

XXX. *O kwasie cytrynowym.*

(Sal essentionale tartari)

Ten kwas jest podobny ze smaku do cytryny i nieszkodliwy, a daleko taniéý przychodzi, jak cytryna; w aptekach jest droższy, ale można go dostać w handlach materiałów aptecznych. Ta sól kwaśna nasypuje się do butelki i rozpuszcza się ciepłą wodą.

XXXI. *Przestrogi.*

Dystylowanie wódek i likworów zależy wiele od fabrykanta, na przykład: uważać o

powinien, czy wódka kupna jest tęga lub nie, i do jakiego stopnia; czy nie ma jakiego przykrego odoru, korzenie czy są dobre, olejki czy nie fabrykowane, nie wywietrzałe, w niedostatku jakiego korzenia, czy się bez niego obeysć można; po części zaufać należy smakowi, czy w tęgości, czy w słodyczy. Także w dystylowaniu spirytus powinien być zimny i cienko wychodzić. Nalewając do alembika, łać trzeba wody w miarę, aby pływały ingredyencye. *Naprzykład* robi się wódka migdałowa: wlawszy spirytus i wsypawszy migdały, spirytusby się wydystyllował, a migdały suche pozostałyby, i dochodząc przypaliłyby się, przez co czućby było spaliznę; powtóre, alembik się pali i psuje. Opatrzanie w zatknięciu także jest konieczne, przez złe zatkanie, czy w beczkach, czy w butlach, raz utracą się wiele części spirytusowych, powtóre czyni wódkę mglistą. Olejki różany, miętowy, cytrynowy, potrzeba roztworzać wprzód spirytusem, a dopiero wlać do wódki, lejąc zaś do roztworzonego spirytusu, pływałyby po wierzchu i zmieszałyby się z wódką. W ulepie gęstym olejki także się dają rozpuszczać. Fabrykant praktykując według tego opisu, uczyni więcéy postrzeżeń, które do wynalazku potrzebnemi będą.

XXXII. *Sposób robienia mordwinu.*

Mordwin naylepiéy jest używać w maju, dla posiłku i zdrowia.

Wziąć funt cukru, obetrzeć nim cytrynową skórkę np. z cytryn sześciu, porąbać go w kawałki i włożyć do słoja, a potem wlać mléka niezbianego kwartę, cytryn ze czterech pokrajać w talerzyki całych ze skórką, a żeby sok nabrał lepszego odoru, i to włożyć do słoja, wlać natychmiast butelkę dobrego romu, butelkę wina, to wszystko postawić w cieple lub na słońcu przez dni trzy; gdy stanie się mętne i zwarzy się, przecedzić do jakiego naczynia przez flannelę, gdy się zupełnie przecedzi, znowu odlać do słoja, a będzie klarowne. Potém wlewać do butelek, mocno zakorkować i wstawić do sklepu, a im dłużej stać będzie, tém mordwin lepszy będzie. Używać go nayzdrowiéy jest w maju.

ROZDZIAŁ XII.

o URZĄDZENIU ŚPIŻARNI DOMOWEY.

O s o k a c h.

Obetrzeć cukrem kopę cytryn tak, aby zdjąć z nich odor i kolor, utłóć miążko i włożyć do słoja ten cukier, sok cytrynowy wycisnąć, przecedzić przez sito, ażeby pestki zostały, nalać na cukier sok cytrynowy i postawić na słońcu lub w cieple na dni kilka, codzień mieszając; gdy się cukier rozpuści i wydystylluje, zlewać do butelek przecedzając przez flanelowy worek, zakorkować i schować w zapas.

Sposób drugi.

Obtarwszy cytryny cukrem, same wierzchy skórki żółtęj ponarzynać, i włożywszy do słoja obwiązać, które mogą być w zapasie

użyte do kremów, lodów, ciast, legumin i potraw. Sok zaś wycisnąć zupełnie, powybierać pestki, wycisnąć przez worek flanelowy, gdy ścieknie, niech się ustoi, aż opadnie fuz na dno, potem zlewać do butelek z wierzchu, nie mieszając z fuzem, zalać z wierzchu oliwą, aby zupełnie objęła, dopiero chowa się do użytku, i bardzo długo może się konserwować.

Sok z malin i poziómek.

Wziąć garniec malin lub poziómek, przetrzeć przez sito, po przetarciu, gąszcz, który się zostanie, zebrać do misy, rozrobić pół kwartą wody, znowu przetrzeć, zlać do słoja, wsypać kubek kawiany cukru miątkiego, postawić na słońcu na parę dni, aż się przefermentuje. Przecedzić potem przez worek, tylko nie do miedzianego naczynia, gdy zupełnie ścieknie, dodać utartego funt cukru, nalać kwartą soku, wlawszy do rondla, zagotować zbierając szum, gdy się woda wygotuje, wylać do wazy lub misy poléwanéy, przestudziwszy zupełnie, wlewać do buteleczek, korkować i wstawić do sklepu lub piwnicy, a w każdym razie będzie użytecznym i trwałym.

NB. W przecieraniu uważać, aby ziarnka na sicie pozostały, a w gotowaniu, aby wodę co się wlała wygotować.

Sok z wiśni.

Wziąć wiśni zupełnie dojrzałych, odrzucić z nich pestki i ogonki, rozetrzeć potem w makotrze i przetrzeć przez sito, włożyć do słoja, aby przez niejaki czas postały, aż się to przefermentuje, nie dodając najmniéj wody. Pestki zaś z nich utłóć na miazgę, do kwarty pestek dolewa się trzy kwarty wody, zagotować z pół godziny, aby wygotować więcéj dwóch kwart, przecedzić przez worek, dodać sok od wiśni, i przydawszy funt cukru do kwarty soku, gotować, wyszumować, ostudzić i wlewać do butelek, do każdéj kwarty soku dodając funt cukru, a w ten czas odor wiśni zostanie w soku.

Sok żórowinowy.

Wziąć żórowin, przebrać je i oczyścić dobrze, zalać zimną wodą, wyłożyć na pręta i przetrzeć do ostatek. Potém włożyć do woreczka, gdyby zupełnie do jakiego naczynia ściekło. Umoczyć funt cukru w wodzie, nalać kwartę soku, zagotować parę razy, wyszumować, a sok już gotowy wlewa się do butelek i postępuje się jak z uprzednim.

Chcąc gdyby żórowinowy sok miał odor wiśni, po przecedzeniu onego przez worek flanelowy, do kwarty tego soku, dodać dwa łoty gorzkich migdałów, które oparzyć w wo-

dzie gorącęy, aby łuska opadła, migdały zaś utłóć zakropiwszy nieco wodą, gdyby olejek nie okazał się; dodać potém kwaterkę wody, zagotować i przecedzić przez serwetę, do kwarty soku żórowinowego dodać odoru migdałowego, funt cukru kandyzbrotu, przegotować, wyszumować, i po zlaniu do butelki, dobrze zakorkować. Ten sok może służyć do galaret i lodów.

NB. Wszystkie wyżej wspomniane soki, które mają się konserwować; można robić i bez cukru, a zimową porą cukru dodawać.

*Woda imbirowa służąca do picia
w czasie upałów.*

Wziąć tłóczonego białego imbiru łótów trzy i tyleż tłóczonéy kremortartary. Cukru funtów trzy nietłóczonego, ośm cytryn obrać ze skórk i wyrzucić pestki, to wszystko złożyć do faski lub baryłki dębowéy, albo olchowyéy. Zagotować wody kryniczney garnicy cztery, nalać wrzątkiem i zakrywszy szczelnie, postawić zwolna na godzin dziesięć aby ostygła, a to dla tego, żeby nie zaparzyć, na czém cała rzecz zawisła, jednakże powinna bydź letnia. Wziąć do téy proporeyi kubek białych świeżych drożdży, rozbić na misie z kwartą teyże saméy wody i wlać do baryłki, okryć czém ciepłym, a gdy postoją godzin ośm lub dziesięć, drożdże wyjdą na

wierzch z cytrynami, zbierać to z wierzchu łyżką durszlakową nie mieszając, a pozostałą wodę przecedzić przez woreczek flanelowy, i zlewać do butelek porterowych, zakorkować, wstawić do sklepu w piasek na dni ośm; potem można już używać. Nalewając do szklanki, potrzeba do każdej szklanki przydać łyżeczkę cukru miałkiego.

Grzyby na konserwę.

Wziąć grzybów świeżych, posolić, włożyć do glinianego poléwanego naczynia, i niech postoją przez dwadzieścia cztery godzin, potem odlać na przetak, gdy woda ścieknie, włożyć do letniéj wody, przecedzić, trzeci raz włożyć do gorącój wody i także przecedzić, czwarty raz zagotować, zasolić, włożyć do naczynia i konserwować przyciśnięte po 1 denkiem.

Grzyby świeże zimą.

W jesieni zebrawszy borowików najświeższych, korzonki równo z grzybem oderznąć i zaraz złożyć do naczynia glinianego poléwanego, miałką solą posolić, dobrze wymieszać, i tak niech postoją od pory do pory, w którymto czasie często je należy przemieszać. Gdy pora minie, należy odlać z nich wodę przez przetak do naczynia.

Tę wodę zagrzawszy tyle, aby tylko była ciepła, zalać nią grzyby; gdy tak przez dobę postoją, odlać wodę jak uprzednio, zagrzając ją i zagrzana, ale jeszcze nie mocno, zalać grzyby, gdy czas wyżej pomieniony postoją, odlać jeszcze raz wodę, a dobrze już gorącą zalać grzyby i zostawić ich tak do trzech dni. Trzeciego dnia zagotować je dobrze razem z rosółem. Po czém wystudziwszy składać do naczynia poléwanego, faski olchowé lub dębowé, gdy będą zimne, zalać je ichże rosółem, a z wierzchu topionym łojem i pęcherzem obwinać. Mając użyć do stołu, wybrać do wody tyle, ile potrzeba, zwolna odegrzewać, aby woda sól wyciągnęła, powtórzyć to kilka razy. Zresztą użyć ich jak świeżych i letnią porą zebranych.

Kalafiory na konserwę.

Kalafiory ułożywszy w faskę, zalać wodą wrzącą, przykryć denkiem, aby para obeszła przez krótki czas, wyłożyć potem na przetak, a gdy woda ścieknie, układać w faskę, zakryć denkiem i kamieniem przycisnąć, gdyby się uleżały. Posoliwszy wodę zagotować, wyszumować, gdy się ustoi fuz na dnie, przez serwetę przecedzić, nalać na kalafiory w fasce olchowé lub dębowé, i tak zachować do użycia. Biorąc potem na potrze-

bę, trzeba je moczyć i kilkakrotnie zmieniać wodę, aby sól wyciągnęła.

F a s o l a.

Posoliwszy fasolę, włożyć do naczynia, gdy sok z siebie wypuści, ten sok odcedzić, a zalać wodą świeżą zasoloną i przegotowaną z pół kwartą soli. Gdy ostygnie, włożyć do naczynia, przycisnąć kamieniem i schować do użycia.

Kukurudza czyli turecka pszenica.

Wziąć kukurudzy wielkości palca, wybrać same żółte ziarnka, a resztę odrzucić; wziąć octu trzy kwarty prostego, włożyć do tego kukurudzę, zagotować, włożyć do glinianego naczynia, i niech tak czas niejaki postoi. Potem wziąć kilka łyżek mocnego octu, zasolić, kilka liści bobkowych, pieprzu całego angielskiego, goździków, trochę estragonu, to wszystko zagotować, ostudzić i zalać ułożoną kukurudzę, a na wierzch wlać oliwy, aby cały wierzch objęła, obwiązać pęcherzem i schować do użytku. Kukurudza tak zamarynowana, używa się do potraw rybnych i mięsnych, na przyozdobienie sałat, i sama się używa za sałatę, dodawszy pieprzu tureckiego pół strączka.

Melony, kawony i t. d.

Tymże samym sposobem postępować z melonami, kawonami, tykwami i arbuzami, urządzając je do pieczystego lub sztuki mięsa. Gdy się w mocnym occie zagotują, wybierwszy to wszystko na przetak, układać na dno warstwę liści wiśniowych w faskę dębową, a potem tego fruktu, na frukt znowu liści salerowych, i tak postępować, nim się faska napelni, to wszystko zalać mocnym octem, przydać dwa lub trzy strączki pieprzu tureckiego, kilka cebul i soli z pół kwarty, wodą zaś przegotowaną zalać naczynie.

Groch zielony suszyć.

Wyluszczać groch młody ze strączków, i ony odkładać aż zbieleje nieco i zwiędnieje; gdy grochu będzie garniec, natenczas przylać wody półtora garnea, wsypać trzy łyżki stołowe soli, zagotowawszy szum zebrać, potem odcedzić, wyłożyć na stole na serwetę, aby para wyszła i nieco groch obsechł; dopiero ułożyć na blasie i wstawić do pieca, zwolna suszyć, żeby był zielony, czasem mieszać, gdy się ususzy, utrzymywać w woreczku. Zimową porą gdy się ma użyć, moczyć w ciepłej wodzie, a po odgotowaniu będzie jak świeży.

Groch w strączkach.

Wziąwszy groch w strączkach, byle się tylko ziarnka ukazały, po obu końcach strączków końce się odłamują i żyłki poboczne wyciągają, porozrzynać na pół i spuścić na wrzącą wodę, gdy się dobrze sparzy, odlać wodę, a strączki wyłożyć na serwetę, póki para wyjdzie; rozłożyć potem na blachę i w letnim piecu wysuszyć. Zimową porą bierze się ile potrzeba, zagotować, potem wodę odlać. Rozpuścić masła, włożyć do niego groch, dodać cukru, i pod pokrywą nieco przytuszyć, przydawszy trochę kopru, zielonéj pietruszki i maki. Smak onego będzie jak w lecie.

P e k e f l e y s z.

Pekefleysz urządza się na lato w maren, ułożony w półbeczulkach i ankarach zasmolonych, i co tydzień powinien się przewracać, aby rosół przechodził pomiędzy mięsem. Gdy się ciepło zacznie, włożyć do lodu.

Urządza się zaś tym sposobem: wziąć z karmnego wołu mięsa świeżego, oczyścić, porąbać na sztuki, ściśle ułożyć w beczkę, obsypać solą i saletrą przygotowaną, uклада się to ściśle i ubija, aż się dopełni i rosół pokaże, uкладаć między tём mięsem szynki i ozory, co nadaje smak przyjemniej-

szy. Jeżeli się ma układać do piwnéy beczki, sypie się saletry funt miałko utartéy, soli półczwarta garnea, kwartę kolandry, kwartę jałowcu, funt liścia bobkowego, tyleż rozmarynu, pięprzu angielskiego ćwierć funta, trzy główki czosnku usiekanego, kolandrę i rozmaryn przez pół przetłóć należy. Czosnek oddaje się do woli, lecz główek trzy nie da się zbytecznie czuć w beczce, a smak będzie przyjemniejszy.

Śliwki czyli wiśnie na sałatę na zimę przyrządzone.

Ułożyć w stół śliwek dużych świeżych z drzewa, wziąć bardzo mocnego octu, umoczyć funt cukru w wodzie i włożyć do rondelka pobielanego, octu kwarta, gdy się zagotuje i wyszumuje, wrzucić trochę cynamonu, kilka goździków, parę liści bobkowych; przegotować, wystudzić na zimno, i zalać, aby zajęło z wierzchu. Ułożone śliwki lub wiśnie w słoju obwiązać pęcherzem i utrzymywać w zimnym sklepie do użycia.

NB. Ocet z cukrem gotując uważać należy, ażeby się woda z cukru wygotowała, a sam ocet z cukrem pozostał, jeśli garniec octu, to cztery funty cukru do wisień lub śliwek dojrzałych potrzeba.

Powidła ze śliwek na zimową potrzebę.

Wziąć dojrzałych śliwek węgierek, porozrzynać one na pół, pestki z nich powyrzucać i włożyć do naczynia pobielanego, a gdy się pełne nałoży naczynie, czémkolwiek przycisnąć, przez co znajdzie się na dnie sok. Wstawić potem na ogień bez płomienia, jak się ugrzeją i wypuszczą z siebie więcej soku, dodać dla koloru białych dojrzałych jagód kwartę, rozgotować i przetrzeć przez sito. Włożyć znówu do rondla i wygotować mieszając, aby nie przypalić, złożyć wtedy do poléwanego naczynia i zawiązać pęcherzem. Używają się najczęściej w czasie postu do kołdunów, naleśników, pączków, z masłem lub oliwą.

Powidła z jabłek.

Odpiec jabłek winnych dobrych w niezbyt gorącym piecu na miękko, przetrzeć przez rzadkie sito zupełnie, i w pobielanym rondlu przegotować do gęsta, mieszając coraz na węglach, lecz nie na płomieniu, aby nie przypalić. Potem włożyć do naczynia glinianego poléwanego, obwiązać pęcherzem i wstawić do sklepu, gdy się mają używać, przydać zawsze nieco cukru, aby ostrość złagodzić.

Fasola na zimę.

Wziąć fasolę młodą zieloną, pokrajać według upodobania, wrzucić we wrzącą zasoloną wodę, zagotować, odcedzić i rozłożyć na przetak, aby przeschła i przestygła zupełnie. Potem układać w faskę olchową lub dębową i przesalać aż się napełni naczynie, potem przykryć, przycisnąć, obwiązać i wstawić do sklepu zimnego. Chcąc używać zimową porą, potrzeba moczyć w letniéj wodzie, aby sól z niéj wyciągnęła.

Drugi sposób.

Strączki fasoli zielonéj młodéj zniżyć na nitce (nakształt grzybów, każdy wianek pomoczyć minutę we wrzącéj wodzie dobrze zasolonéj i porozwieszać na słońcu lub w letnim piecu, aby wyschły, i konserwować na zimę.

Tymże samym sposobem postępuje się i z grochem cukrowym w łopatkach. Tylko wybierając do konserwy, potrzeba tak groch, jako i fasolę najmłodsze, i ostre końce odrzynać.

B o r o w i k i.

Chcąc borowiki zimową porą używać jak świeże, tym sposobem postąpić potrzeba: wybrać letnią porą nierobaczliwych borowików,

włożyć one do dobrze zasolonéj wody i zagotować, potem wybrać, aby przestygły, obetrzeć i przelewać masłem klarowném nieco zasoloném składając do naczynia, i dodać liścia bobkowego.

Borowiki, rydze drobne i kukurudza także się konserwują na zimę. Wrzucić do wrzącego octu, zagotować, wylać potem w jakie naczynie, byleby nie miedziane, gdy w tym przez noc postoi; układa się potem do słoików, zalewa się świeżym octem przegotowanym, dołożywszy po kilka ziarn korzeni, angielskiego pieprzu, goździków, kilka liści bobkowych, estragonu, wystudzić i zalewać w słojach.

Agrest w butelkach.

W czasie tym, kiedy agrest jest niedożywały, zielony i twardy, nabrawszy, oczyścić z ogonków i wsypać w butelki mocne porterowe, (lecz żeby były suche i czyste), mocno zakorkować i w sklepie wstawić do piasku, a używając zimową porą, będzie tak świeży, jak z ogrodu. Potrzeba jednak prędko zerwany oczyścić i wkładać do butelek, aby nie zwiędniał, i korki zasmalać.

Proszek grzybowy.

Gdy jest dostatek borowików, obrać z nich cienką ciemną skórkę, i wkładać w letni piec

na godzin kilka lub więcej, aby zupełnie uschły, potem utłóć w moździerzu na proszek, przesiać przez sito, wsypać do butelki, zakorkować, i w każdym czasie można używać do potraw.

Szpinak na zimę.

Szpinak z liśćmi prosto z ogrodu włożyć do wrzącej wody zasłonej, aby się sparzył, potem zlać wodę, a szpinak rozłożyć na przetaku i wstawić do pieca letniego, aby się ususzył. Ususzony utrzymywać.

Sposób Lwowski konserwowania ryby w barytkach.

Chcąc mieć zapas ryby przez całe pół roku, brać szczupaki lub liny żywe prosto z wody, rozplatać przez grzbiet, wewnętrzności odrzucić, a z ikrą, łuską i krwią układać w barytkach, prażoną solą przesypywać, a gdy się napełni naczynie, przycisnąć jak pekefleysz, gdy wyjdzie sok na wierzch, scedzić i do lodowni wynieść.

Jabłka lub gruszki marynowane.

Wziąć jabłka winne gatunku najlepszego, bez plam, nie pobite, ułożyć w baryłce dwadziesto-garncowej, przekładając warstwami cząbr z miętą tak, aby jedno dru-

giego nie dotykało. Jeżeli się biorą do tego gruszeki, wybrać jeden gatunek bergamotów i tak samo urządzić; dopiero zalać tym sposobem: np. wziąć mąki gryczanej garncy dwa, pszenney tyleż, w naczyniu drewnianém zaparzyć wrzącą wodą tyle, aby zajęła jabłka lub gruszeki i przemieszać mąkę, gdy się to ustoi przez dobę, położyć zwolna na nią sito i czystą wodą nie mącąc nalewać na jabłka czyli gruszeki, zrobić okrągły woreczek takięj wielkości, jaką ma powierzchnia beczki, nasypać do niego piasku, i na przykrytą szczelnie denkiem baryłkę położyć, i na lodzie utrzymywać, a kiedy mróz, to w piwnicy. Co tydzień zdeymować ten worek, obmyć zimną wodą, i gdy woda ścieknie, znowu położyć na jabłkach. Używają te się jabłka lub gruszeki do pieczystego i na desert, które mogą trwać aż do Wielkieynocy.

Cébulka małeńka marynowana w słoju do potraw.

W jesieni wybierać małeńką cębulkę, ułożyć w rondel z łuską, lecz oczyszczoną z ogonków, i raz w wodzie zagotować, same koniuszki zrzuć i łuskę zdeymować, a będzie trzymać się w całości, włożyć do zimnej wody i z nięj wybrać na przetak, żeby woda ściekła; układać w słoiki, zalać przegotowanym octem z trochę soli, trochę cukru,

angielskiego pieprzu, goździków, liści bobkowych, wylać, gdyby w naczyniu ostygł, tylko nie w miedzianém, gdyż zmiedniaje, zalewać i pęcherzem rozmoczonym w stoikach obwiązywać, a lepiéy jeszcze zalać wierzch oliwą, aby okryła; używając zimową porą do potraw i sosów, brać razem z tym octem, jest on słodkowaty, i będzie miał swój smak; sposób ten marynowania cebuli jest pożyteczny a niekosztowny, bo ocet i cebula wszędzie się znajduje.

Szarlota, rodzaj cebuli.

Ta cebula podobna jest do czosnku, lecz ząbki ma większe, jest czerwona sama i łuska na niéy; można ją tymże sposobem marynować jak drobną, albo też obrać syrową po ząbku, obrawszy kwaterek, smażyć w maśle zwolna na węglach, gdy miękka będzie, dodać pół kubka kawianego octu, zagotować pod pokrywą dobrze, w tenczas służy do sosu baraniny, a naybardziéy do kaczek.

Estragon solony.

Estragon można mieć w naymniejszym ogródku, równie jak i w naywspanialszym, a jest bardzo użytecznym w domu. Gdy wyrośnie, zbierać listki zielone, używając do potraw, wziąć w rondelek masła kawałek

równęj wielkości włoskiego orzecha, parę łyżek octu, zagotować, listki estragonu pokrajać, włożyć do sosu zwierzyny lub innego, a ma odor wyborny i smak przyjemny. Solić listki w kamienném naczyniu lub glinianym słoju, posypawszy solą, zmieszać, ułżyć i przycisnąć, gdy sól przetrawi, uleżyć się i opadnie, powtórzyć to raz i drugi, aż z wierzchu rośł się pokaże; w tenczas przykryć wierzch denkiem, a nadto obwiązać pęcherzem. Takim sposobem zamarynowany estragon, przez całą zimę, i do nowego utrzymać się może. Biorąc do użycia, zagotować z trochę octu, który tu lepięj służy jak cytryna. Suszyć się powinien razem z gałązkami, i suszony kłaść do octu, co robi odor i mocy dodaje.

Kopr i pietruszka.

Kopru zrywać same pióra i tymże samym sposobem solić, który przez rok trwać będzie. Dobrze jest także suszony utrzymywać. Równie też pietruszkę zrywać, i dobrze jest mieć suszoną.

B o b.

Bob buyny zrywa się, ze strączków wydobywają się ziarna, z których się łatwo skórka zdeymuje, a potem się rozdwaia na dwie części. Woda się zagotuje zasolona, ziarna wrzucają się do wrzątku i raz zagotować po-

trzeba, potem zaraz odlać na przetak, i na blasie suszyć w piecu po chlebie.

Masło rakowe.

Opłókać raki w wodzie, aby piasek na dnie uaczynia pozostał, posolić, nalać wodą, aby zajęta, włożyć zielonéy pietruszki i kopru, raz dość raptem zagotować, zdjawszy, niech trochę postoją pod pokrywą, zlać wodę, a raki na stół lub przetak wyłożyć, aby prędko ostygły, gdyż raki prędko inny odor przyjmują. Obierać same skorupki, tłóć miátko w moździerzu, przesiać na sito, i kiedy tych skorup byłoby kwart dwie stłóczonych, to masła dodać kwartę, przetłóć razem, w rondelku postawić wraz na ogień mały, lecz nie na płomień, niech się powoli rozegrzewa, coraz mieszać, a gdy się zacznie smażyć, gdy masło okaże kolor rakowy piękny, na mocne płótno wyłożyć, i kręcąc płótno wycisnąć na misę polewaną, lecz nie lać na nią wody, gdyż kolor i odor tracą skorupy; smażąc dodaje się dla lepszego odoru kopru. Z tego masła robią się zupy i sosy. Chcąc zakonserwować na tę porę, kiedy już raków nie ma, trzeba składać w kamienne słoje i na lodzie utrzymywać, lecz nie długo. Szyjki można wycisnąć na serwecie, tém masłem zalewać w słoik, można i suszyć zwolna w piecu, a później przez kilka godzin moczyć.

Bulon z pomidorów.

Pomidory są bardzo użyteczne w kuchni, lecz gdy lato zimne, trudno jest o nie, gdyż dóyrzeć nie mogą, i dla tego konserwować się z nich bulon powinien.

Biorą się pomidory czerwone, doyrzałe, obrywają się szypke po końcach, rozrzyna się w poprzek tak, gdyby środkowe przedziały były przerzniete, z których powinien wyciec sok i ziarna, jako nieużyteczne, wycisnąć je, kłaść pomidory, to jest: same mięso przy skórce, włożyć do rondla, ucisnąć się same, gdy będzie pełny, i postawić na ogień na trzynożkach, jeśli kuchni angielskiéy nie ma, wody nie podlewać, gdy sok dobrze się okaże, postawić na dobry ogień i gotować przez pół kwadransa naymniéy, potem przetrzeć przez sito, aby łuska pozostała na sicie, a tę marmuladę gotować, coraz mieszając na ogniu, lecz nie na płomieniu, gdy już będzie gęsta, blachę czystą oliwą cokolwiek wytartą postawić równo, i tę masę rozciągnąć cienko; potem na słońcu postawić na kilka godzin, lub na piecu piekarnianym, a gdy wyschnie, pokrajać w plasterki, złożyć jak książeczkę, zawinać w papier, a zimą do sosu mięsnego lub ryby użytym bydź może, gdyż daje kolor różowy piękny, odor i smak przyjemny. Można na krótką konserwę tę marmuladę utrzymywać. Kiedy się przetrze

i zagotuje je na bulon, złożyć je do słoja, papierem wysmarowanym przykryć, a z wierzchu obwiązać pęcherzem i trzymać na zimnie. Z soku wyciśniętego z pomidorów wybrać ziarna, przepłókać, gdyby z nich ściekł kley, odlać na przetak, wysuszyć ziarna, a będąдатne na nasienie.

Kiedy pomidory są niedożyte, zielone, należy we środku wydrążyć i marynować jak korniszony lub ogóreczki małe.

*Jak przysposobić letnią porą w domu
drob skruszaty, oraz utrzymywać
zwierzynę.*

Kto ma na lato lodownię, powinien mieć pak czyli skrzynię z wiekiem, której dno powinno być poświdrowane, aby były dziury. Gdy się lód upakuje w lodownię, umieszcza się w lodzie ta skrzynia tak, aby jej wierzch był równo z lodem, wewnątrz paku tyleż lodu ubić, osolić go i ceratą wierzch lodu przykryć, podług expensy dyspartymen-towej ilość drobiu wybrawszy, układać nie parzony, lecz skubany tak, gdyby się nie dotykał do siebie, zamknąć wieko, gdy zamarnie, przez całą zimę nie psuje się i kruszeje, a letnią porą na znaczniejsze potrzeby używać i można przesyłać.

O zwierzyźnie.

Zwierzyinę letnią porą oskubać, lecz nie moczyć, wypatroszyć, wewnątrz jedlinką wypchać i tak w paku lub skrzyni utrzymywać w lodowni, jak wyżej opisano.

O przysposobieniu zwierzyzny z jesieni na zimę.

Gatunki zwierzyzny, która za nadeysciem zimna zupełnie niknie, wyborną jest w poróród zimy. To ptastwo na schyłku swojego wędrowania, gdy już coraz więcéy odlata w inne strony, myśliwi przysposobić powinni. Naczynie miedziane do lodu wstawić, może to bydz kocioł lub wanna, do czego nakrywa powinna bydz szczelną, a od dua aż do wierzchu lodem obsypać, osolić dla lepszego utrzymywania zimna, dodać cokolwiek saletry, lecz wewnątrz nic nie kłaść do lodu, tylko na pokrywę, w tenczas układać zwierzyinę tak, aby jedna sztuka drugiéy nie dotykała, gdy się to zapełni, na wierzchu urządzić jakby rószt z błonek lub łozowych prętów, i tak postępować, aż się napełni naczynie, a gdy zima się ustali, wyjmować zamrożoną do użycia, i tak postępować, jakby z tą, która w piórach nieskubana. Do tego bierze się letnie ptastwo na porę zimową, a zimowe na lato. Jako to: na zimę bekasy,

dubelty, ficzlauzy, słomki, które w jesieni są dość łatwe i naytłuscieysze; a na lato kwiczoły i jemiołuszki.

O marynowaniu zwierzyny, która będzie jak świeża.

Bekasy naylepięj przysposabiać od połowy augusta, w tenczas są one naytłuscieysze. Oczyszcivszy, wyciera się płótnem lub serwetą, nie odrzucając główki dla znaku, iż był bekas prawdziwy. Opieka się na rożnie przez pół polewając masłem, układa się w lodowni na blasie, stawi się na łodzie przykrywszy, niech tak poleży przez dobę lub dłużej, nim będzie więcéy zwierzyny. Bierze się masła niemytego z solą, rozpuszcza się, tylko aby nie było gorące, i na widelcu macza się, gdyby wkóło objęło. Po czém układać na blachę, lecz jeden do drugiego nie dotykać, ażeby masło nie opadało; masło zaś gdy zastygnie, odegrzać i podobnież kontynuować układanie w baryłkę z ostrożnością, gdyby masło w całości na nich pozostało, przekładać listkiem bobkowym, aby nie dotykały się jeden drugiego. A gdy się wypełni, zalać octem, dnem zabić, zasmolić i do lodu wstawić, na wiosnę i w śród zimy jest rzadkością. Ocet tak urządzić: trochę zasmolić, do garnca włożyć łót angielskiego, pół łóta prostego pieprzu, dwie łyżki stołowe so-

li, trochę estragonu, zagotować, wystudzić, zimnym zwolna zalać, gdyby z nich masła nie obić, wybierając na potrzebę dopiekać i gorące na stół dawać. Na lato, zimową porą tak przysposabiać jemiołuszki, kwiezoły i inne ptastwo.

Baranina w jesieni po tatarsku.

Baranina solona powszechnie jest użyteczna dla domowników, lecz urządziwszy ją dobrze, może służyć i do stołu. Dobrawszy kilka baranów młodych, karmnych, gdy się odrzuci głowa, skóra, nogi, trzeba wypatroszyć, porozcinać, wybierać koście z grzbietu, łopatek i pieczeni, zamarynować sposobem pekefleyszu, dodaje się potem soli w miarę, cokolwiek saletry, liścia bobkowego, rozmarynu, angielskiego pieprzu i cokolwiek czosnku. To się urządza, gdy jeszcze mięso ciepłe, aby zaś wydało z siebie przedzój sok, należy przycisnąć. Gdy w rosole poleży przez niedziel dwie lub mniej, opiec cokolwiek na blasie w piecu, zwinawszy naksztalt rolady, później obwędzić, lecz nie w dymie, ale na powietrzu przez dni kilkanaście, strzegąc, aby ani deszcz, ani śnieg nie zamoczył, po czém używać do gotowania. Dla odmiany smaku, można przez dni trzy podwędzić jałowcem, dodając cokolwiek rozmarynu.

O prosiętach obwędzanych.

Prosięta młode, które zbyt przerosłe od miesięcy trzech oparzywszy, oczyścić, rozplatać wzdłuż na pół, wybrać kości grzbiętowe, wraz za ciepła urządzić sposobem pekfleyszu z solą, trochę saletry i korzeni, po dniach dziesięciu, złożyć jedną połowę z drugą, pod prassą nacisnąć na dni parę, gdy ściecze sok, wytrzeć wilgoć lub obsuszyć na wietrze, obwinąć papierem pokłótym tak, aby dym mógł przechodzić.

Sposób utrzymywania młodego drobiu.

Gdy z wiosny dobrze ociepleje i nastana kurczęta, indyczęta, zrobić dół głębokości łokcia, a długości i szerokości według potrzeby, łokieć lub dwa, nasypać piasku czystego, potem nakłść ziemi z inspektów przestarałych, nalać świeżą krewią z jednego lub dwóch zabitych wołów, po wierzchu polać pomyjkami zebranymi od stołu, przykryć deską szeroką, po dwóch dniach znowu polać pomyjkami, a znajdą się robaczki, które będą przez całe lato. Każdego ranka rzucić rydlówką kurczętom na pokarm, co chciwie chwytają, na posypanym piasku około domu, wieczorem także, zawsze dół przykrywając, kurczęta i indyczęta będą już tego miejsca pilnować, a ten pokarm bardzo ich tuczy.

Utrzymywanie raków dla wygody stołowej.

Letnią porą niektórzy zwykli utrzymywać raki, nalewając je mléką, kładąc nieco mięsa i zieleniny, co jest i szkodliwem i niepożytecznem; mléko bowiem i bez raków letnią porą prędko kwaśnieje, mięso przybiera swąd i raki tém się zarażają. Radzę więc ten sposób daleko lepszy: wziąć raki żywe w naczynie drewniane, zaraz nalać w piwnicy maślankę, przesypać kaszą, a po wierzchu raków różną zieleniną świeżą posypać, wieczorem przebrać raki do drugiego naczynia i znowu podobnie nalać, w dni trzy ukarmić się, które tak długo, jak chcąc można konserwować. Kasza się przysposabia tak: wziąć wody garniec, łoju kruchego funt usiekać, z nim wodę zagotować, zasypać kaszy kwartę, utuszyć na miękko, wsypać na raki część czwartą przestudzoną i połać maślanką tyle, aby je cokolwiek z wierzchu zajęła, drugą część użyć wieczorem, a na drugi dzień resztę téj kaszy.

O konserwie drobiu do drogi.

Jeśli znaczne partye drobiu, to jest: pulardy, kapłony, indyki karmne, czy kury, dostawiają się na handel, lub potrzeby dworu, aby uniknąć strat i szkody, potrzeba wiel-

kię pilności. Postępować więc należy następnym sposobem: drób wraz po zabiciu gdy ciepły, da się najłatwiej oskubać, trzeba to uczynić dnia jednego, nie moczyć, lecz wypatroszyć i we środek napchać bibuły, gdyby wilgoć wydągała. Potem drób zamrożony układać w sianie warstwami, przekładając słomą prostą, lecz niezbyt wiele. Jesliby niespodzianie nastąpiła odliga, co najpewnięj zaszkodzić może, w ówczas widząc, że z wierzchu drób wilgotnieje, należy go rozłożyć, odmienić słomę, a gdy zupełnie rozstanie, wyjąć ze środka drobiu wilgotną bibułę, wypchać świeżą jedlinką z świeżym lodem, co da chłodek, wzmocni zimno, i bez ważniejszej utraty, dostawi się na miejsce przeznaczone.

O musztardzie.

Nayważniejsza dobroć musztardy od tego zależy, gdy gorczyca, która będzie do musztardy użyta, ma należyty kolor, zapach i moc. Takową gorczycę kładąc do pieca w godzinę po wyjęciu z pieca, suszyć bardzo zwolna, gdyż inaczej straciłaby moc swoją. Gdy ostygnie, zaraz stłóć, a przesiawszy zsypać i zakorkować. Tak przechowywana, nigdy się nie psuje.

Zaprawa musztardy.

Powyższego proszku ile trzeba na raz lub

na dalsze razy wsypać do rondelka, wlać trochę wody, a lepięć octu, mieszając raz zagotować i natychmiast od ognia odstawić. Gdy przestygnie, dodać trochę cukru utłózonego, cokolwiek oliwy i bardzo mało soli, po czém mieszać rozprowadzając dobrym octem.

Musztarda z miodem.

Wziąć kwaterkę miodu do kwaterki gorczycy, albo też do kwaterki gorczycy pół kwaterki miodu. Miód na węglach przyrumienić, wlać trochę oliwy, dołożyć proszku gorczycy, octu i zaparzyć, gdy ostygnie, rozprowadzić, aby tylko nie rzadko, potem zlać i zaszpunktować. Używać w potrzebie.

Bulon myśliwski, który także może być użyteczny w podróży.

Zajaca, cietrzewia, kaczkę dziką, która ma oddzielny odor od swoyskiej, jarząbka, kurę lub indyka, odpiec dobrze na rożnie, polewając masłem, lecz to wszystko oczyszczoném bydź powinno bez moczenia, gdyż odor woda wyciąga; potem pociąć cokolwiek, większe kości odrzucić i wstawić do pieca na godzin kilka, gdyby wyschło na sucho zupełnie, a gdy wystygnie, da się stłoc na proszek; chcąc, można dodać kilka grzybków suchych, siać na gęste sito, a wysiewki grube

powtórnie przetrłóc i przesiać; zsypać do mocnego słoja, obwiązać pęcherzem i w drodze używać na zupę lub do potrawy; a na osobę użyć łyżeczkę kawianą do kilku jaj syrowych i usmażyć, to daje smak i posiłek.

O potażeryi czyli włoszczyźnie.

W wielkiéy ilości robiąc bulony, czy też do wielkich stołów, niektórzy zwykli oczyszczając włoszczyznę rzucać ją do wody i moczyć czasem nawet przez noc całą, co wyciąga smak bez potrzeby. Dla przekonania się, dość jest nalać dwie szklanki czystéy wody, i do jednéy włożyć jeden lub parę salerów oczyszczonych, skoro postoi przez godzinę, woda zmieni kolor i smak, zatem włoszczyzna na tém traci; toż się dzieje i z inną potażeryą, która przez przemoczenie traci smak, który jest do mięsiwa i ryb wielce potrzebny. Oczyszczając zatem włoszczyznę z piasku, należy ją tylko przepłókać i natychmiast wybrać z wody, jak na francuzkich kuchniach postępują.

Opisanie rósztu.

W wielu mieyscach dało mi się postrzedz, iż kuchnie o rósztie nie mają dokładnéy wiadomości, to przecież naczynie przynosi wiele korzyści, i oddzielnie pomaga smakowi. Nie mając rusztu, smażyć na patelniach lub

pokrywach, potrzeba dostatek podlewać masła, namet do baranich kotletów; jeżeli w jesieni są tłuste, młode i smaczne, należy je piec na węglach na rósztach, które naczynie według niniejszego opisanie, każdy kowal zrobić potrafi. Rószta wielkości arkusza papieru, na osób dziesięć wystarczy, powinien mieć nożek cztery, wysokich na pięć cali, wprawionych do czterech ramek, a na wierzchu przybite płaskie ramki na cal szerokie i na cal jedno od drugiey odległe, a w w jednej ramce najfundamentalniejszey rączka mocna, którą się stawia ułożywszy mięso lub rybę na rozpalone rozgarnięte węgle. Smażąc, bardzo mało używać masła, gdyż ściekając zapala się płomieniem, a w ten czas mięso lub ryba będą najsmaczniejsze.

*Trunek z jabłek, gruszek winiówek
bez wody.*

Wziąć jabłek dojrzałych winnych dobrego gatunku trzy części, a czwartą słodkich, tłóć w ściepie całkiem nie obierając z łuski i ziarnek, które mają swój smak oddzielny, utłóćszy na miazgę, wziąć pod prasę i wycisnąć sok zupełnie, miazgę zaś, aby zupełnie ściekła, zostawić, niech przez będącą w prassie szparkę sok spłynie, który sciecze na wielką leykę obwiązaną gazą, a mięso z jabłek pozostanie na gazie. Gdy się sok ustoi,

zlewać go do najmocniejszych butelek, korkować, zasmalać i do piwnicy wstawić. Gdy czas jaki postoi, zformuje się wyborny napój, musujący jak szampan, a smak bardzo będzie przyjemny. Lepiej jeszcze wypuszczać sok z prassy do baryłki lub ankaru od malagi, albo madery. Gdy miesiąc postoi, zlać w butelki, nie macąc na dnie i poszpuntować, a tak gdy czas długi postoi, nabierze nawet mocy, osobliwie z gruszek winiówek, które tymże sposobem przyrządzić, nie mieszając jabłek.

O prassie.

Zrobić szufladę np. długości i szerokości po łokci dwa, głębokości więcéy pół łokcia, w dnie z boku ma być wprawiona rurka, opatrzona darszlakowatą czyli gęsto przedziurawioną blachą, dla zatrzymywania miazgi jabłek. Dno szuflady na całą grubości wyścieła się słomą, odciawszy kłosa, raz kładnąc słomę wzdłuż, drugi raz w poprzek, a trzeci raz też wzdłuż. Po czém można kłaść jabłka stłócone wewnątrz. Wieko powinno być dychtowne, któreby za przyciśnięciem wchodziło do środka.

Węgierki.

Śliwki dobrze dojrzałe, obrane z pestek, tak jak kapusta się siekają, pestki utłóć i do-

łożyć, gdy się przefermentuje, opadnie, sok przecedzić parę razy, a będzie wódka wyborna, ale napoju tak jak z uprzednich fruktów zrobić nie można.

Ogórki gospodarskie.

Chcąc, aby ogórki były trwałe i pełne, trzeba je brać prosto z ogrodu, dojrzałe, wycierać na syrowo każdy z osobna, układać w beczkę opatrzoną nowymi obręczami, przekładając liśćmi dębowymi i wiśniowymi z dna aż do wierzchu, gdy się pełno ułoży, należy beczkę zadnić i zasmolić. Wziąć wody ile potrzeba do zapełnienia beczki w naczynie, wsypać soli, aby dobrze osolić, bo ogórki gasić będą słoność swoją wilgocią, zagotować i odszumować, na koniec prześwidrować dziurę w dnie beczki, i wstawiwszy leką, zalać wrzącą wodą ogórki, zatknąć korkiem i zasmolić.

Jak dostawić szczupaka lub karpia żywego w dalekie strony letnią porą.

Gdy jest świeżo złowiony karp albo szczupak, skoro tylko wyciągnięty z wody, trzeba zaraz pod skrzele włożyć kawałek gąbki w winie umoczonej, a w gębę chleba pyłowego z wódką. Zrobić pak stosowny do potrzeby wielkości, zbity z podziurawionych

desek i dobrze mchem świeżym podestłać, również po bokach i z wierzchu, i zabić deską podziurawioną, polać dobrze wodą rzeczczą, i toż co mil trzy powtarzać, a niechybnie żyć będzie.

Zimową porą.

Dać w gębę chleba z wódką, a pod skrzela gąbkę z winem, i grubo słomą obłożyć rybę, przybywszy do miejsca, włożyć w wodę do wanny, a wnet ożyje.

Informacya o drożdżach.

Chcąc utrzymać letnią porą drożdże, należy je chować na zimnie, gdyby kwas nie wpadł; do gęstych drożdży pół garnca, wlać kwaterkę mocnej wódki, a lepiej spirytusu, i wymieszać, lecz nie w miedzianem naczyniu utrzymywać, mogą służyć przez kilka tygodni, a mocy swej nie tracą, tak ich zasili ten sposób. Lecz jeśli by wpadła gorycz, lub kwas czuć się dawał, należy nalać pół garnca drożdży trzema kwartami wody zimnej i włożyć kawał lodu, niech tak postoją przez dobę, gdy drożdże spadną na spód, wodę zlać, jeśli by w kosztowaniu jeszcze miała być gorycz, tedy powtórnie nalać, a potem podmocować wódką.

Drożdże czarne.

Te drożdże używają się tylko w niedostatku białych, gdyż farbują ciasto nawet z naybielszém mąki zrobione, jeśli potrzeba każe onych użyć, należy tak postąpić: wziąć do rondla drożdży tych pół garnca, otrębi pszennych garniec i mleka tyle, aby dość gęste były, ciągle mieszać przez godzinę na małym żarze, aż będą tak ciepłe, jak nadóy od krowy, gdy drożdże zaczęną się ruszać, przekręcić przez płótno nowe niezbyt gęste, rozdzieliwszy całą tę ilość narazy trzy, aby się dały lepiéy wykręcić, czyli wycisnąć, i zlać wyciśnięte drożdże z mléką do naczynia drewnianego i włożyć kawał lodu, oraz dolać wody pełną faskę, nazajutrz zlać wodę, drożdże zostaną na dnie, jeżeli nie są jeszcze dość białe, powtórzyć toż samo działanie, a tym sposobem brud zostanie na otrębiach, drożdże zostaną na dnie, do których, zlawszy wodę, dodać kieliszek spirytusu dla wzmocnienia, i w razie potrzeby używać ile okoliczność wymaga, a będą białe i dobre.

Sok dla użycia zamiast cytryn.

Wziąć agrestu niedoyrzałego, zielonego, obczyścić szypuły, lecz nie moczyć, utrzeć na miazgę w makotrach, niech postoi w na-

czyniu glinianém poléwaném, lub szklanném
na stolicu przez dobę, puścić na worek flanelowy,
żeby ściekł, a skoro ścieknie i na dno opadnie fuz, a z wierzchu okaże się
pleśń, zbierać i zlać nie mącąc w butelki,
cokolwiek na wierzch oliwy, zakorkować i
zasmelić, zakopać w piasek i używać w po-
trzebie.

ROZDZIAŁ XIII.

O KUCYI.

*Rejestr potraw rozmaitych, służących
w dzień kucyi.*

Proporcya w tych potrawach brana jest na osób 30, a chcąc na 15, to zmniejszyć w połowę téy proporcyi.

1. Wybór zup trzech.
2. Szczupak na szaro.
3. Szczupak na żółto.
4. Szczupak lub sądak na zimno.
5. Karp lub leszcz sadzono.
6. Okunie z kartoflami.
7. Szczupak w łusce.
8. Jaźgarze z imbierem.
9. Sago legumina.
10. Kapusta czerwona z kotletami.
11. Pieczone z sałatą rozmaite.
12. Ciasta rozmaite.

*Danie drugie, które na stole ustawione
bydź powinno zamiast desertu.*

13. Groch z sytą.
14. Sliwki.
15. Kisielek migdałowy.
16. Ryż z sytą.
17. Grzyby z chrzanem.
18. Lamançe.
19. Kisielek kartoflany.

Szczupak na szaro.

Bierzemy świeżego dużego szczupaka, oczyszczamy onego z łuski, krajamy w dzwo-
na przyzwoite podług wielkości szczupaka,
posolemy, aby usłoniał, lecz nie w miedzia-
ném naczyniu, tego się naybardziéy wystrze-
gać należy, ale w necce drewnianéy lub gli-
nianém poléwaném naczyniu; a gdy ryba
przez parę godzin lub więcéy nasłoniała, wy-
płókać w wodzie jednéy i drugiéy, wytrzeć
serwetą, układać potém w rondel, gdyby był
pobielaný we środku, nalać smakiem przez
sito precedzonym z włoszczyzny zgotowa-
nym, z kilku pietruszek, salery, cébuli, wlać
octu dobrego winnego półtory butelki, wina
stołowego francuzkiego parę butelek, rodzé-
nek oczyszczonych dużych funt, i gotować na
ogniu mocnym do dwóch kwadransów, po-
tém zlać smak z niego do rondelka, dodać do

niego gąszczu przygotowanego kwart dwie, oliwy pół butelki, cukru funt, cynamonu kawal, gałkę muszkatową uskrobać, i gotować raz wraz mieszając, aż się sos wygotuje do tyła, jak na dwa blaty tylko zalać, dodać do niego rodzeńki te, które się gotowały w rybie, oliwków bez kostek pół kwarty, limonów 4-ry, wątróbki od tych ryb miękko ugotowaney pokrajać, cebuli w całku maleńkiéy oczyszczoney z pół kwarty, ten sos mocno zagotować, a potem z garniturami temi połać szczupaka na blatach ułożonego i gorąco dawać do stołu.

Sposób robienia gąszczu.

Do rondelka wziąć dwie marchwi duże, skrajać one jak chcąc, tyleż pietruszki i selerów, nalać wody kwart trzy, niech się gotuje pod pokrywą, nim miękka nie będzie, dodać potem jabłek winnych na pół pokrajanych sztuk 10, chleba żytniego pyłowego od wierzchniéy skoryny funtów dwa i pół, skrajać go w kostki grube, potem gotować, nim się nie rozparzy na miazgę, przetrzeć przez sito samą miazgę, a ztąd będzie gąszcz służyący do zaprawiania ryb na szaro.

Karpie lub leszcze sadzono.

Wziąć parę karpów lub leszczów okaza-

tych, oczyściwszy one z łuski należycie, pokrajać w dzwona, ułożyć w wielkie naczynie i osolić miarką solą, a gdy już osłoniata, opłókać w wodzie, i tę wilgoć wytrzeć dobrze serwetą, układa się potem do rondla pobielanego dużego, dodać rodzenek drobnych oczyszczonych z piasku pół funta, kawałek cynamenu, kubek kawiany kopru, korniszonów z kubek grubo w kostkę ukrajaných, marchwi czerwonej dwie, pietruszki dwie w daski ukrajaney na cal długości, cebuli drobnej w główkach więcej pół kwarty, skurki z cytryny wierzchnięj w paski ukrajaney, i tę wszystkę włoszczyznę ugotować na miękko w trzech kwartach wody, zalać smakiem tym na rybę, dodać wina stołowego i octu dobrego w proporcją tak, aby rybę objęło, i na mocnym ogniu gotować pod pokrywą; jeśli wielki leszcz, to przez minut 12, a karpia przez 15, od zagotowania gdy już cokolwiek przestygnie, wybierać te ryby w dzwonach i układać na blaty z ostrożnością, gdyby dzwonów nie popsuć, i układać czyli uformować znowu całą rybę; takż od nich mléko lub ikrę odgotowaną po wierzchu ryb układać, zalać potym gorącym sosem, w którym się gotowało, z temi wszystkiemi garniturami, i dawać gorąco do stołu.

Sos do tych ryb robi się tym sposobem: wziąć do rondelka funt cukru tłóczzonego, wlać więcej pół kwarty wody, a gdy rozmo-

knie, postawić na fajerce, lub na węglach rozżarzonych, niech się tak cukier gotuje do koloru rumianego, z pilnością tylko uważać, aby go nie spalić, bo byłaby wielka gorycz, i żadne przyprawy nie pomogłyby; gdy już rumiany, wlać natychmiast dobre pół butelki wina, wsypać mąki dobrej pszennej kubków dwa, i mieszać to na wolnym ogniu, nim się ta mąka przyrumieni; a gdy się to uskutechni, po trochu lać i rozrabiać smakiem, w którym się ryby gotowały, a gdy się rozrobi, dodać soku wiśniowego usmażonego z cukrem pół kwarty, wrzucić kilka goździków, tyleż pieprzu angielskiego, i gotować ten sos do takiéj ilości, jaka jest potrzebna do zalania ryby; po czém przecedza się przez sito do tych garniturów, z któremi się ryba gotowała, dodać limonów w talerzyki pokrajanych ze trzy, lub cytryny, i to zagotowywa się na wolnym ogniu do zalania ryb. Ktoby żałował cukru, można to samo zrobić z miodem, to jest: wziąć kwartę przasnego miodu i rumienić go tak jak cukier, a będzie sos dobry.

Ryba żółto, szaro, sadzono gotowana, powinna mieć sos słodkawo-kwaskowaty, a zatem, gdy się sos kończy gotować, dodawać jeśli braknie słodczy lub octu.

Szczupak z łuską.

Wziąć szczupaka żywego, włożyć go do wanienki do bardzo zasolonej wody, niech pobędzie w niej póty, nim nie zaśnie, potem rozplatać go na pół i krajać w dzwona, a ułożywszy go w naczynie, uprażyć na patelni sól kuchenną, i tą gorącą solą osypać szczupaka pokrajanego, a gdy przez godzin trzy tak pobędzie, gotować go późniéj tym sposobem: zagotować w rondlu smak, to jest: wziąć wody garncy dwa, marchwi parę, kilka cebulek, pieprzu angielskiego w całku łyżkę, liści bobkowych ze dwa lub ze trzy, a ułożywszy szczupaka w rondlu, przecedzić zgotowany sos przez sito, i zalawszy na szczupaka, gotować na raptownym ogniu przez pół godziny, zgotowawszy, wybrać na blaty i dawać do stołu, do którego daje się chrzan tarty i octem.

Jaźgarze z imbierem.

Wybrać świeżych jaźgarzy większych w proporcją tyle, ileby na półmisków dwa wystarczało, (lecz bywa i to, że z niektórych jezior trącą błotem, więc są nieużytecznymi) wybór jaźgarzy oczyścić z łuski należycie, wypłókawszy dobrze każdy z osobna, maczać w wodzie gorącej, aby kolce ostre i łuska lepiéj się okazała, powtórnie oczyścić i

nasolić, a gdy usłonieją, wypłókać i wytrzeć dobrze serwetą skrzele i całych, gdyby wody nie było; po czém w dwa rondelki wielkości półmisków posypać chleba tartego żyniego, aby dna rondelków zakryło, nieco posypywać imbierem, i tak warstwami układać jaźgarze, powtarzać przesypką chlebem z imbierem i polewać oliwą dobrą, i tak aż do wierzchów rondelków przesypywać i oliwą polewać, potem zalać piwem, i do gorącego dobrze pieca pod przykryciem na godzinę lub więcej postawić, potem przykryć rondel półmiskiem i przewrócić, a jaźgarze wyłożą się w całku nie potarte.

Szczupak lub śądak na zimno.

Oczyściwszy zwyczajnie z łuski szczupaka lub śądaka, nasolić, i gdy naślonieje dobrze, w ówczas zawinawszy w serwetę każdego z osobna, ułożyć w wannę, nalać smakiem zgotowanym z włoszczyzny, nieco zasolić, dodać octu dobrego butelkę, tyleż wina stołowego, gotować raptem przez trzy kwadranse, jeśli sztuki wielkie; a gdy w tym kotłowaniu ostygną, naciągną smaku, wydobyć rybę tę na blachy, aby ściekła, smak ten wygotować do garnca, dodać karuku rybiego zgotowanego pół funta, ubić od jay białków 10. z kwaterką wody i wlać do tego smaku, lecz nie do gorącego, wymieszawszy dobrze,

postawić na ogniu, niech się wygotuje tego płynu z pół kwarty, po wygotowaniu, puścić na serwetę, a gdy ścieknie płyn klarowny, postawić na lód, niech zastygnie; wziąć potem dwie części tego płynu czyli auszpiku, rozegrzawszy dodać oliwy dobrej szklanke lub więcej, razem na lodzie bijąc miotełką studzić, aż nim zgęstnieje i zżółknieje masa; potem tą masą pulchną oblewać wraz wydobyte z serwet, a położone w całku na półmiskach szczupaki lub sądaki. Garniować potem ułożone oliwkami, kaparami, korniszonami, jajami twardo ugotowanymi, trochę cytryny krajaney; dając do stołu, podawać do nich sos zimny tym sposobem sporządzony: zaparzyć maki gorczyczney dwa kubki kawiane w pół kwarty octu, dodać cukru kubek, oliwy dwa kubki, żółtków z jay ośmiu twardo zgotowanych i przetartych na sicie, i rozprowadzić potem octem, żeby zbyt nie był gęsty.

Gdy nie ma wanny dużej tak, gdyby się w całku ryby mieściły, można w dzwonach odgotować, a poźniéj ułożyć jak cały; pod masą nie bardzo znać będzie, a dogodniéj dla gości, bez subiekcyi żadney brać pokrajany ze stołu.

Takoż, gdy nie ma do tego blatu, można porobić półmiski drewniane nakształt czółenek, a obwinawszy serwetami, układać na nich rybę, a będzie dobrze.

Okunie na gorąco.

Wziąć okuniów świeżych w proporcya na osoby, tak np. po dzwonię na osobę, oderznąć głowy, które tylko użyteczne dla wygotowania z nich smaku, gdyż całe są w kościach; rozerznąć na pół wzdłuż okunie, wyrzucić z nich koście i zdjąć zręcznie mięso nożem od skury z łuską, te skórki okuniów razem z głowami odciętymi użyć na smak, dołożyć do nich włoszczyzny, jako to: marchwi, pietruszki, saler, parę cebulek, kilka ziarenek pieprzu angielskiego, i to gotować przez pół godziny; a gdy się przecedzi na serwetę, aby było płynn kwart trzy, w tym zaś smaku czyli płynie gotować okunie przez kilka minut, układać potem gorące cząstki wkoło na półmisku, zalać sosem białym, a w środku półmiska włożyć kartofle.

Sposób robienia sosu do tych okuniów.

Wziąć do rondelka oliwy dobrej szklankę, wsypać do niej mąki dobrej białej blisko tyleż, mieszać to na ogniu małym, aby się mąka podsmażyła, potem rozrabiać tym smakiem, co się gotowały okunie, gotować mieszając do tyła, aby stało zalać na półmisku tę rybę, lecz go trzeba przecedzić. Kartoflę także odgotowaną gorącą obrać, wrzucić do rondelka do oliwy szklanki, wycisnąć cytry-

nę, trochę kopru lub pietruszki zielonęj posiekanęj obsypać i kłaść na półmisek do ryby.

Szczupak na żółto z nadzianiem.

Oczyściwszy szczupaka z łuski zwyczajnie, gdy ustonieje, wypłókać w dwóch wodach, wytrzeć serwetą tyle dzwonów skrajanych, na ile osób stół będzie nakryty, robić dziury nożem w dzwonie każdym, nakładać do nich siekanie z ryb, układać potem w rondel, nalać smakiem z włoszczyzny, to jest: marchwi dwie, tyleż saler, pietruszki, dodać kilka ziarn pieprzu angielskiego, kilka goździków, kwiatu muszkatowego, razem to wszystko gotować, a ugotowany ten smak przecedzić na sito, aby włoszczyzna pozostała na niem; potem dodać octu winnego, wina stołowego w proporcją, na raptownym ogniu odgotować, licząc od zagotowania przez minut 20, odstawić, zlać smak znowu, a z niego sos zaciągać tym sposobem: wlać do rondelka sporego oliwy funt, wsypać trzy kubki mąki, zaparzyć na ogniu z parę minut, aż się zasmaży mąka, wsypać pół funta cukru, rozprowadzić tym smakiem od szczupaka, gotować sos mieszając, a gdy stanie gęstawy, przecedzić go, dodać rodzeńek, oliwków, limonów lub cytryny, kuchra od szczupaków, szampionów z pół kwarty, zgotować to razem kosztując, aby smak był słodki ostry, i

razem zalać na rybę. Szafranu łót suszy się na papierze w wolnym bardzo duchu, utrzeć na mąkę z dodaniem kawałka cukru, aby lepiej się utarł, rozrobić pół szklanką wina ten szafran, i lać w sos gotujący się tyle, aby kolor żółty oku się okazał, a także będzie i odor.

Postne siekanie, czyli farsz rybny.

Bierze się nieodmiennie mięso z usłonia-
łego szczupaka lub lina, wypłókwany w wo-
dzie, wycisnąć na serwecie, wykroić kości i
skórkę, samego mięsa funtów 4. usiekać naj-
drobniey, włożyć w moździerz, dodać do te-
go drobno usiekanych i usmażonych na mięk-
ko w kwaterce oliwy cebul dażych trzy, dwie
łyżki pieprzu angielskiego, łyżeczkę prostego,
piroga funt pszenego rozmoczonego w
wodzie, wyciśnionego na serwecie, ten pirog
dodawszy i trochę majeranu, tłóć mocno na
miazgę, gotowy ten farsz nakładać do ryby.

Gdy zaś dodamy drobno usiekanych grzy-
bów, będzie inny farsz, z którego robią się
kotlety do zupy grzybowey, a osobliwie krąż-
ki następnym sposobem: na stolnicy rozdzie-
liwszy na równe części z lekka podsypując
mąką, w formie cienkich kielbasek skręcać
naksztalt litery S. i w końcach tych powty-
kać czyli przyszpilać cienkimi drewnianymi
rożenkami, gdyż bez nich w smażeniu tracą
formę; układają się na blachę, którą wprzód

podzyngować oliwą, takż i z wierzchu same krążki, potém sadzą się przed daniem do stołu na kwadrans do pieca, a gdy się upieką, kolor dostaną, dawać nayprędzêy do stołu; daje się takż do nich chrzan z octem, a między rybami służy za piecyste.

Do tego siekania gdy się dodaje masła i jaja, będzie delikatniejsze i lepięj rośnie.

Zupa migdałowa.

(*Na osób 30.*) Bierze się migdałów słodkich funtów trzy, gorzkich pół ćwierci, już z łuski oczyszczonych, tłókać one skrapiać wraz wodą, aby oleju nie puściły, tego naybardzięy uważać; gdy się dohrze przetłóka, powtórnie lepięj skrapiać, i gdy będą białawe, to znak jest dobry, więc tłóć na miazgę, nalać potém trzy kwarty wody wrzącéy, rozrobić migdały, i na mocném płótnie spuścić mléko, migdały wycisnąć dobrze, włożyć powtórnie w moździerz, dodać cukru dobrego ćwierć funta i tłóć z cukrem, aby się lepięj starty na miazgę, wlać powtórnie wrzątku z kwartę i tak wycisnąć, to uskuteczniejszy, dodać wody w proporcją tak, aby stało na wazę, takż dodaje się cukru podług smaku, potém daje się gorąco na wazę i kładnie się wraz z rodzeńkami ryż tym sposobem przygotowany: wziąwszy ryżu funtów dwa, należy go przebrać z uwagą, aby nie było ka-

myka, wysiać na sicie piasek, wypłókać w wodzie, potem nalawszy wodą, zagotować dobrze mieszając, odlać na sito, aby ściekł, włożyć w mierny ronderek, dodać funt rodzének dużych oczyszczonych, nalać potem wodą, dodać cynamonu kawał, nakryć i wstawić do pieca gorącego, aby się na miękko utuszył, po czem kłaść do wazy na wydaniu.

Przestroga. Uważać pilnie, aby mléka migdałowego nie przydymić i nie zagotować.

Zupa grzybowa rumiana.

Wziąć do wielkiego rondla grzybów borowików dobrze urządzonych, młodych, ususzonych wianków trzy, marchwi skrajanych i pietruszki tyleż, kilka sałerów i porów, tyleż cebuli dużej z łuską na pół pokrajaną, łyżkę angielskiego pieprzu w całku, goździków pół łyżki, kwiatu muszkatewego trochę, gotować to nalawszy wodą tak, gdyby swój smak wydały, (dłużey gotować, niż grubą sztukę mięsa), dodać ryb: linków kilka, tyleż miętuzów i jażgarzów, a będzie sos zawieszisty, potem odcedzić na durszlak lub przetak, wycisnąć i puścić na płótno, agdy przeydzie, fuz na płótnie pozostanie, rozbić od jay 12. białka z troszką wody, wlać lecz nie w gorącą, mieszając dobrze gotować zwolna kwadrans, przepuścić na serwetę, będzie już klarowna; dodać dla garnituru i smaku miękko

odgotowaney włoszczyzny i pięknie skrajaney, jako to: marchwi, saler, pietruszki, tych samych grzybów ukroić cząstkę lub zrobić siekanie, do wazy gdy zagotują się, dodać makaronu włoskiego nieco, gałkę muszkatową sztlóńczoną i zasolić w miarę, a poźnięć dawać do stołu.

Zupa z głogu.

Wziąć suchego głogu garniec jeden w garnek poléwany, dodać miękisz z bułek pszennych lub piroga funt, nalać wodą, gdy się rozgotuje, przetrzeć na sito, aby łuska na niem pozostała; po czém nalewa się winem, dodać cynamonu kawał, rozprowadzić, aby stało na wazę; na wydaniu zagotować, zlawszy na wazę, dodać grzanek podrumienionych z bułek pszennych.

Groch z sytą.

Wybrać grochu ziarn gatunkowego jednego koloru, odgotować w wodzie na miękko, odcedzić, wsypać na salaterkę, zalać sytą z miodu, opłatkami łamanemi po wierzech obłożywszy, dawać na stół na zimno.

Śliwki.

Bierze się śliwek węgerek kwart dwie lub trzy, przebrawszy do rondelka, dodaje

się kawałek cynamonu, skórki cytrynowéy, cukru pół ćwierci funta, zalać wodą, dodać szklanę wina, i tak gotować pod pokrywą, aby nie przydymić, aż mało pozostanie sosu, a wyłożywszy na półmisek, dawać do stołu.

Kisiel czyli blamanż migdałowy.

Migdałów oczyszczonych z łuski słodkich funt i ćwierć, gorzkich pół ćwierci funta tłóć na miazgę skrapiając wraz wodą, potem wlać wody kwartę, rozmieszać i na mocném płótnie wycisnąć, włożyć powtórnie migdały w moździerz z dodaniem ćwierci funta cukru, tłóć takóż, wlać potem wrzółku kwartę, i jak uprzednio postąpić, a gdy mleko gotowe, dobrze cukrem osłodzić, i karuku-rybiego trochę mniéy jak pół funta dodać zgotowanego w cienkie mleko, aby się rozpuścił, zlać potem do form i zaziembić na lodzie; wydając do stołu w wodę ciepłą umaczać i wykladać na naczynie stołowe, oblać sokiem frukto-wym po wierzchu, obłożyć opłatkiem i dawać.

Marmuladka do makowego mléka.

Wziąć jabłek winnych sztuk 20, poroz-
rzynać na pół, złożyć w naczynie i wsta-
wić do pieca, gdy się upieką i będą mié-
kie, przetrzeć zupełnie przez sito, aby tylko
skórki na sicie pozostały, włożyć do naczyn-

ka, dodać trochę cukru, trochę soku malinowego, wymieszać, wyłożyć na salaterkę, polać zrobioną z maku śmietanką lub migdałów, i dawać.

Ryż z sytą zamiast pęsaku.

Wziąć półtora funta ryżu, oczyścić z piasku, przebrać, aby nie było kamyka, zgotować na miękko w dwóch garncach wody, a to dla tego, aby kleykości ryż nie miał, gdy już miękki, odlać na sito, przelać wodą zimną, aby ściekł zupełnie, potem ułożyć ryż na salaterkach; wziąć potem cukru trzy ćwierci funta, pół kwarty wody, cykaty w kostkę z kubek, razem to zagotować, raz czy kilka wy-cisnąć, cytrynę dodać i oblać tym ryż na salaterkach. — Takż dodać kawałek cynamonu.

Grzyby z chrzanem.

Wziąć grzybów, lecz nie robaczkliwych w proporcją na dwa półmiski, namoczyć w letniem piwie, na dobę, aby rozmokły, dobrze wypłókać z piasku, gotować kilka godzin (można w piwie lekkim), gdy miękkie, wybierać, wytrzeć serwetą odrzuciwszy korzonki, maczać w mące, dobrze obsmażyć w oliwie na patelni, układać na półmisku wkoło, a we środek dawać chrzan.

Łamańce z makiem.

Wziąć maku w proporcya (lepiéy gdy jest biały), wysiać z piasku, sparzyć wrzącą wodą, wybrać z niéy i trzeć wałkiem w naczyniu glinianém na miazgę, ośłodzić w miarę miodem, dodać trochę wina (co się bardzo stosuje), ułożyćwszy na naczyniu, obłożyć łamańce, które się tak robią: zagnieść z kwarty maki ciasto twardo i nieco dodać soli, rozwałkować cieńko na stolnicy, wybijać z blachy rurką wielkości dwózzłotówki, to odpiec i w mak układać na wierzch.

O PIECZYSTÉM POSTNÉM Z RYB.

S i e l a w a.

Oczyściwszy sielawę z łuski tyle, ile potrzeba, skrzele wydobyć z każdéy, porozrzynać grzbiet od głowy do ogona, kość wyrzucić i posolić drobną solą cokolwiek, wprzód wypłókawszy, po usłonienu wypłókać w wodzie i każdą z osobna serwetą wytrzeć dobrze; po czém do 30. sztuk sielaw, śledzi wymoczonych i należycie oczyszczonych z kości bierze się sztuk ośm, skrajać drobno, wyjąć mięso z linów lub szczupaków bez kości, skroić drobno, usmażyć w rondelku kilka cębul w oliwie, którey wziąć szklanę dobrą, czyli pół kwarty, rybne mięso włożyć

na wierzch i śledzie, pod pokrywą podma-
cerować, dodać pół kwarty bułki tartéy, nie-
co pieprzu, majeranu, tę masę utłóć w mo-
ździerzu, a w niedostatku onego, usiekać, po-
tém rozdzielać porząstke, i nakładając w ka-
żdą sztukę, zawijać w pół arkusza papieru
dobrze oliwą nasmarowanego, kłaść na bla-
chę tak, aby jedna drugiéy nie dotykała, i sa-
dzić do pieca na małe pół godziny, potém da-
je się do stołu z papierem rumianym. W pie-
cu aby papier nie wziął od razu koloru, o-
kryć innym, blachę należy podzyngować o-
liwą i popruszyć tartą bułką, aby papier od-
stawał.

Dalsze pieczyste z ryb wiadome każdemu,
jak go odsmażać.

Pieczyste z jesiotra.

Gdy się jesiotra rozplata wzdłuż na pół,
odrzynają się od głowy największe części po-
dług blatów, zdeymuje się skóra od mięsa,
posolić miatką solą na patelni uprażoną, a gdy
przez kilka godzin przesłonieje, wypłókać i
wytrzeć dobrze serwetą, posypać delikatnie
pieprzem angielskim, nieco prostym, muszka-
tową gałką, poleje się oliwą dobrze z obu
stron i obsypie się bułką tartą, nakroi się w
talerzyki marchwi kilka, pietruszki, sałer,
cebül kilka, kilka liści bobkowych, pokropić
dobrze oliwą, i na tém kładną się pieczenie;

po czém podlać octu z pół kwarty, stawiać do pieca, pokropić oliwą i przez godzinę niech się piecze, a gdy się dobrze podrumienia i upieką, zebrać na blaty, a sos ten z blachy zlać do rondelka, dodać trochę musztardy, szklanę winą, zagotować dobrze i przez sitko polać po pieczeniu.

Przestroga. Ryby zmrożonéy nigdy nie solić, lecz do zimnéy wody włożywszy rozmrażać. Takżé nigdy nie solić w naczyniu miedzianém, gdyż wciąga do siebie grysipan z miedzi. Skrzele z każdéy ryby się wyrzucają i dobrze się płócze.

S a g o.

Miedzy rybami daje się dla przemiany półmisków sago, w proporcyi na dwa mierne półmiski bierze się funtów trzy sago, wysiewa się z piasku na sicie, gotuje się w wodzie przez godzinę często mieszając, odcedza się na sito, niech ścieknie; do rondelka kładnie się cukru, kawałek cynamonu, skórki cytrynowéy, nalewa się winem, aby zajęło i wygotuje się na gęsto; wyłożyć rondelkę opłatkami i oliwą wydzynkować, włożyć sago i do pieca niezbyt gorącego wstawić na godzinę; a gdy się upiecze, wyłożyć na półmisek, polewa się sokiem malinowym i daje się na stół.

O CIASTACH POSTNYCH.

Ciasto z makiem.

Wziąć na stolnicę mąki pszenney przesianej półtory kwarty, zarobić ciepłą wodą nieco zasoloną, dodawszy drożdży świeżych gęstych i białych łyżkę, wygniatać dobrze rękami, dodać maku pół kwarty, parę łyżek stołowych cukru, oliwy kubek kawiany, aby kruche ciasto było, wyrobiwszy ciasto dobrze, aż nim od rąk odstawać będzie, posypać mąką, przemieszać, postawić na ciepłe, gdy podrośnie, przegnieść go dobrze, i toż samo uczynić raz trzeci; potem bierze się na stolnicę, przegnieść, rozwałkować i wycisnąć okrągłe ciasto rurką na to zrobioną, kłaść na blachę czystą oliwą podzyngowaną, gdy się ciasto już wyrobi, postawić w ciepłe, aby podrośło, posmarować wodą po wierzchu, posypać cukrem i odpiec w piecu, a powinno być kruche.

Takież same ciasto zrobić dla odmiany bez cukru, lecz więcéy dodać oliwy, po wierzchu pieprzem posypać, oliwą posmarować, a będą miały smak odmienny.

Białe ciasta z rodzeńkami.

Wziąwszy mąki w proporcya, oliwy, drożdży, cukru, wodą ciepłą zarobić, a gdy się

wyrobi, dodać ródzének drobnych pół kwar-
ty dobrze wymytych z piasku i z wody wy-
cisniętych, łyżeczkę kawianą kordymonii,
z tém wyrobiwszy postawić, aby drożdże pod-
ruszyły, przerobić raz drugi, wywałkować,
wybijając ausztechem, kłaść na blachę, cukrem
posypać i upiec, lecz w niezbyt gorącym piecu.

Żółte ciasta z rodzénkami.

Zarobić wyż. wyrażonym sposobem ciasto,
dodając oliwy, rodzének i cukru, łyżkę lub
więcący, szafranu, aby ciasto było żółte, a gdy
dobrze przegniesione podrośnie, wałkować,
wyciskać ausztechem, i biorąc każdą sztucz-
kę rozciągać palcami, aby były podługowate,
a gdy podrosną na blasie, podzyngować oli-
wą i odpiec.

Pirożki z powidłem.

Zarobiwszy ciasto z dwóch kwart maki
zwyczajnym sposobem, a po przegniesieniu
raz i drugi, rozwałkować grubości więcący ru-
bla, wybijając blaszanym ausztechem, nakła-
dać we środek jedno powidłem, drugie za-
słodzonym makiem roztartym, brzegi ciasta
posmarować oliwą, zwijać, zakrywać mak
lub powidła, formować pirożki kształtne, u-
kładać na blasie, a gdy trochę podeyda, po-
dzyngować oliwą, cukrem posypać i odpiec
w piecu niezbyt gorącym.

Ciasta z cebulą drożdżowe.

Zarobić ciasto z półtory kwarty maki w wodzie, dodawszy oliwy, nieco soli, dość gęsto wyrobić i dobrze niech w miejscu ciepłym postoi, aby podrosło, przegnieść powtórnie, a gdy podrośnie, rozwałkować, powyrzynać okrągłe wielkości szklanki sztuczki, włożyć we środek w każdą sztuczkę ciasta cebuli, zwijać i kłaść na blachę pobielaną, podzyn-gować oliwą, postawić, aby ciasto podruszy-ło, odpiec to, a gdy się upiecze, wyjąć i da-wać.

Cebula się nie sieka, lecz cienko się szat-kuje, miarkować należy, aby do wszystkich ciast wlać oliwy podług cebuli, włożyć do rondla i pod pokrywą duszyć, aby miękką by-ła; z dodaniem trochę soli i pieprzu.

Te wszystkie ciasta mieszają się razem da-jąc do stołu na półmiskach.

ROZDZIAŁ XIV.

© URZĄDZANIU MIESIWA NA ŚWIĘTA WIELKANOCNE I CIAST.

Siekanie do prosięcia lub baranka.

Wziąć należy świeżą wątróbkę cielęcą, pokrajać w plastry i usiekać drobno, potem przetrzeć na rzadkiem sicie, aby żyły na niem pozostały; wziąć masła ćwierć funta, usmażyć w niem drobno usiekanych cebul mierzonych dwie na miękko, włożyć wątróbkę i razem to na małym ogniu postawiwszy mieszać, aż zbieleje i zgęstnieje, wyłożyć potem na sito, aby przestygła i ścięła woda, która się w nię znajduje, potem jeśli nie ma miedzierza, to włożyć do misy lub makotry, dodać świeżey słoniny odgotowaney na miękko i usiekanej funt, badyanu utłóconego półt. jeden, cukru półkę stołową, kubek maki z chle-

ba palonego, soli w miarę, pieprzu angielskiego łyżeczek kawianych dwie, trzecę tę masę jak serniki z dodaniem do nię żółtków od jay 10, a białka zbić na pianę, zmieszać dobrze i nakładać prosięta lub baranki, a potém odpiekać.

Chléb palony bierze się dla tego, żeby siekanie miało kolor ciemny, o którego robieniu będzie opisano przy ciastach.

Sposób drugi robienia siekania do prosięcia lub baranka.

Wziąć od cielęcia lekkie z wątróbką, odrzucić żółć, dodać słoniny świeżey funt, włożyć do rondelka, nalać wodą, dodać dla smaku włoszczyzny, korzeni, zasolić i ugotować na miękko, a gdy będzie już miękka, wyjąć na serwetę, wycisnąć wilgoć zupełnie i uciekać jak naydrobnię; potém wziąć do rondelka masła pół funta, rozegrzać, postawić na łód i dobrze wymieszać bijąc żółtków sześć, jay całych cztery; jak się ta masa wymiesza, dodać siekanie razem, dwie łyżeczki badyanu utłóczonego, pieprzu angielskiego łyżeczkę, trochę prostego, cukru dwie łyżek stołowych, tartę bułki pół kwarty, rodzenek drobnych z piasku oczyszczonych kubek kawiany, wymieszać to dobrze, a potém nakładać tém prosię lub baranka. — To się nazywa siekanie, czyli nadziewanie białe.

Siekanie żółte.

Dla odmiany koloru i odoru w smaku, dodaje się szafranu tym sposobem: w wolnym ciepłym duchu ususzyć szafranu drobinę, to jest: pół łota, w moździerzu utrzeć z kawałkiem cukru na mąkę, wlać stołową łyżkę wina i rozmieszać dobrze szafran, a poźniéj z siekaniem, a w ówczas będzie żółte.

Gdy są od dwóch baranków lub też prosiąt lekkie i wątróbka, to nie potrzeba brać cielecý, a można zrobić siekanie; z jednego zaś baranka lub prosięcia mało.

O pieczeniu baranka.

Bierze się baranka nieprzerosłego, zdeymuje się skórka z niego, zostawując tylko na głowie i kopytkach, a gdy się go oprawi i oczyści, posypać miałko utłóczoną solą, aby z parę godzin tak stał, a przez to skruszeje, nałożyć potém wewnątrz jakim chcąc wyżéj opisaném siekaniem, zaszyć, kopytki i uszy okręcić papierem masłem podzyngowanym, na różnie przed ogniem piec, a gdy gotowy, osypać go bułką tartą i obracać aż nim się zarumieni.

O pieczeniu prosięcia.

Na prosięciu cała zaleta, aby po upiecze-

niu onego, skórka była koloru rumianego, twarda i krucha, a to powinno być prosię tłuste i dozornie na różnie pieczone, często słoninę świeżą na szpilce przygrzewać i nią nacierać prosię. Niezle się i w piecu udaje, obłożyć słoniną cienko w plastry skrajaną, uprzednio posypawszy solą miarko utłóczoną i w gorącym piec piecu.

Prosię salełrowane.

Gdy kto czasem występuje z wiejskiem święconém, dla zrobienia odmian między prosiętami; dobiera się na to prosię najtłustey-sze, nie przerosłe, oczyszcza się go należycie, płata się wzdłuż na pół i kładnie się między pekeflesz w rosół na tydzień, dobywszy go późniéj, wytrzeć dobrze i obszyć płótnem rzadkiem i wędzić w dymie dni kilka jałowcem, dodając rozmarynu; potem się odgotowywają płótno odjawszy w bulonie białym i daje się na zimno na stół między święcone.

Siekanie białe do indyka.

Wziąć mięsa cielecego miękiszu funtów trzy, odrzucić żyłki, dodać z tego samego indyka kawał miękiszu z piersi, usiekać to razem najdrobniéj, dodać słoniny usiekaney półtora funta, cebul usmażonych w masle na miękko dwie, bułek utartych na tarce, na-

moczonych w mléku i wyciśniętych, gałkę muszkatową, pieprzu angielskiego tyżeczke kawianą, trochę prostego, soli w miarę, to utłókszy na miazgę, dodać żółtków od jay 10., a 5. całych, przetłókszy to, przetrzeć po trochu przez sito, po czém nałożyć do indyka i zaszyć.

Indyk saletrowany.

Oczyszczyć należy indyka dobrego, a przez grzbiet zoderżnawszy, wyprawić, wyjąć kości z piersi, samą skórę z mięsem zostawiwszy i nogi dla proporecy, dodać 4. funty miększu cielecego, i włożyć na dni kilka w rosół pe-kefleyszu, aby mięso szczerwieniało i odoru nabrało, dobyć potém, wytrzeć z rosółu serwetą, nałożyć we środek siekaniem czyli farszem, dodać takż do niego ozoru krajanego z wołu, słoniny świeżey ukrajaney, zaszyć, uformować naksztalt całego, zabandażować w serwetę, włożyć w rondel pobielaný, nalać przecedzonym bulonem z ozoru lub pe-kefleyszu, zgotować pod pokrywą na miękko, po czém dobywszy, odrzucić serwetę, obsypać auszpikiem siekanym, gdy już będzie w lodowni indyk zaziembiony, dawać do stołu.

Indyk rumianny z pieca.

Przygotowawszy indyka wiadomym spo-

sosem a gdy już zupełnie oczyszczony, nakładać siekaniem do środka, gdyby to siekanie było odpowiednie kolorowi, wziąć funt trufli, ćwierć funta bulonu, szklankę wina madery, wygotować, wymieszać z siekaniem dobrze, dodać więcej jaj, żółtków pięć nałożyć i zaszyć, słoniną obłożyć w plastry zkrojona, i w piecu doskonale upiec, za ziębić a położywszy na blat dawać, a będzie doskonale gustowny.

*Indyczki lub kapłony szpikowane
z różną.*

Wybierają się Indyczki lub Kapłony dobre, oskubawszy i wyprawiwszy, położyć na zimnie na dni trzy aby skruszały; uszpikować potem; nieco posolić, obwijać papierem masłem podz yngowanym, włożyć na rożen, a zwolna obracając przy ogniu polewać często tłustością gdyby papier się nie spalił, gdy miękki polewa się sosem, gdy sos nabierze koloru złotawego zdeymuje się na blat.

S o s.

Sos robi się tym sposobem: rozpuścić masła ćwierć funta, wsypać mąki kubek kawia-
ny rozmieszawszy rozprowadzić w kwarcie
słodkiej smietanki, dodać bulonu kawałek
wielkości cala, w bić żółtków cztery mie-

szając zagotować dobrze, i tak używać do polewania Indyczek, kapłonów i innéy Zwierzyny opiekanej szpikowanej, która na różnie się piecze.

Pieczeń Łosia.

Wyjmuje się sam miękisz zrazowy lub z innego miejsca, wyżyłować z żył, posypuje się majranem, tymianem bazyliką, pieprzem angielskim stłóczonym z goździkami, szpikuje się dobrze słoniną, składa się w naczynie gliniane lub drewniane, zalewa się octem mocnym przegotowanym i nieco zasolonym, dodaje się liścia bobkowego, parę ząbków czosnku, i tak niech w zimnie stoi z tydzień, aby skruszała, dobywszy na blachę, polać nieco masłem, obłożyć plastrami słoniny, odpiec w piecu, wydobywszy, wlać wina butelkę białego do rondla, oliwy szklanę, tyleż octu, skórkę cytryny, jedną cebulę, kilka goździków, postawić to na wolnym ogniu, niech się gotuje, a gdy się sos wysadzi, wydobyć na półmisek, postawić na lód, aby zaziębło, wyrzucić goździki, dodać pół kwarty auszpiku, ładunek kaparów usiekać i wymieszać to razem, a gdy zacznie stygnąć i gęstnieć, zalać zimne na pieczeń i niech to w lodowni dobrze się zaziembi przed daniem do stołu.

Na pieczenie wołowe sam miękisz z dobrego wołu bierze się (co nazywamy pieczeń zrazową), obwija się w płótno mocne i wy-

bija się obuchem siekiery na kłodzie, potem zamarynować w occie jak łosinę, po kilku dniach wyjmuje się, wilgoć wyciera się serwetą, wlać szklankę oliwy i w naczyniu glinianém często obracać przez parę dni, później postępować tak, jak z łosiną.

Zwierzyna odpiekana.

Cietrzewie, jarząbki, kuropatwy, oczyszczają się nie mocząc w wodzie, ani occie, tylko opłókać w wodzie zimnej, wytrzeć serwetą, szpikować słoniną, odpiekać polewając masłem, gdy się upieką, polać sosem wyżey opisanym do oblewania zwierzyny służącym, i na różnie obrumienić, potem zręcznie z różna zdeymować, aby się sos na nich będący nie oblał, i układać na blaty.

Sarnie udźcy, pieczeń grzbietowa, gusze, drobie, polędwice łosie, zamarynowawszy na kilka dni w occie, dodawszy korzeni, szpikuje się grubemi plastrami słoniny, potem odpiekając na różnie, w masło rozpuszczone dodać tegoż octu, i tém polewać często pieczenie, a gdy się upieką, polać dobrze sosem, aby okrył, i gdy się obrumienia, zdeymować z różna ostrożnie, aby sosu nie starć, stawić blaty na miejscu zimném, nim da się na stół.

Daniela pieczenie tym sposobem się opieka, tylko skórę z wierzchu zżyłować.

Gdy jest wielkość ciepła, zdarza się, że można dostać bekasów i słomek, które oczyściwszy z piór, nie odrzucając nożek, główki i nie patrosząc, posolić lekko, obwiązać plasterkami cienko skrojonymi słoniny, obwiązują szpagatem cienkim, potem odpiekać na rożnie polewając masłem, a gdy się upieka, z ostrożnością odwiązuje się szpagat i układa się na półmiski, dawać do stołu nie zrzucając słoniny.

Kwiczolę i jemiolnuchy także nigdy się nie wyprawiają.

Szynka wieprzowa.

Jeśli szynka wędzona i dawna, trzeba ją dobrze wymoczyć wyskrobać nożem i oczyścić uważać jeśli z młodego wieprza, przedzwy się upiecze, a jeśli z starego, to godzin 3. lub 4. piec potrzeba, najlepiej więc taką odgotować, małą zaś z rosółu wyjąwszy, lub świeżo obwędzoną zawija się w przygotowane ciasto tak, jak bochen chleba, kładnie się na łopacie w piec gorący, uważać często, czy miękka, bo bywa przypadek, że wcześniej rozepreje, gdy się upiecze, należy w zimnym miejscu przez godzin kilka potrzymać, oczyścić nożem same brzegi z boków i ze spodu, zerznąć wierzchnią słoninę, na pół cala tylko przy szynce zostawiwszy, obsypać auszpikiem całkiem, kolanko pięknym papierem o-

garniować, włożyć na blat lub też na postument na stole.

Szynka glaserowana.

Bierze się z rosółu pekefleyszowego nie płóconą, kładzie się do rondla, dla smaku dołożyć można pekefleyszu, nalać wodą, gotować czasem obracając, gdy palec przebija skórę, natenczas jest gotową, wydobywa się, stawia się na pokrywę, obsypuje się dobrze cukrem, cynamonem, nieco goździków miało stłóczonych, i stawia się do gorącego pieca, aby koloru rumianego nabrała, potem wyjąwszy w zimnem miejscu postawić, aby ostygła, obsypać auszpikiem, kolanko ogarniować papierem, postawić na postumencie, a przy niej chrzan lub musztardę.

Pieczeń cieleca.

Bierze się pieczeń cielecą w naczynie, nalewa się mlekiem, aby pomokła godzin kilka, przez co robi się białą, wyjmuję się, szpikuje się słoniną, posypuje się solą, i niech tak godzinę poleży, kładnie się potem na rożen, obracając przy ogniu polewać często i dobrze masłem, gdy się upiecze, polać sosem służącym do pieczyst różnych, a gdy się obrumieni, zdeymuje się i nieco zaziemia się, a potem daje się.

Szynka cieleca.

Bierze się pieczeń cielecą do zamarynowania tym sposobem: zdeymuje się nożem wierzchnią plewkę, wydobywa się kość z miękiszu, zostawując tylko same kolanko, natrzeć cynamonem, goździkami, gałką muszkatową, badyanem, także saletrą, dodać soli stłóconéy łyżek trzy, obsypać tém wszystkiém, niech tak poleży w naczyniu drewnianém lub glinianém przez dni dwa, potém polać rosołem od pekelfleyszu i przewracać często, tak niech leży dni dziesięć, nim nieskruszeje; wyjmuję się potém, naciska się pod prassę na jedną porę, na drugą stawia się na wiatr, aby oschła: potém obszyć w płótno rzadkie, powiesić w dymie i wędzić przez dni kilka trocinami obchowymi, dodając jałowcu, rozmarynu, a w wielką sobotę do kuchni oddać do urządzenia na stół, którą upiec tym sposobem: kładnie się na blachę, polać trochę masłem, obłożyć słoniną w plastry skrajaną, wstawić do pieca gorącego, a gdy się upieczę, zaziembić na lodzie, wziąć do rondelka auszpiku kwartę, rozpuścić na wolnym ogniu, wlać oliwy szklankę, kubek kaparów siekanych, mieszając to na lodzie, a gdy zaczną gęstnieć, oblać tą masą szynkę i posypać natychmiast auszpikiem drobno usiekanym po trochu, potém daje się na blat obwinąwszy kolanko papierem.

Sposób robienia auszpiku.

Jeśli z nóg wołowych się robi, to same tylko nogi rozgotować dobrze, odcedzić, zaziembić, aby się ustał, zebrać fuz z dna, a z wierzchu tłustosę; jeśli zaś z cielecych nóżek i główek, to razem nastawiać w kotle, dodać różne podrobie, zwierzyny, kolanko od cieląt, dołożyć włoszczyzny, goździków, pieprzu angielskiego, gdy się rozgotuje, odcedzić, wycisnąć płyn, przepuścić przez płótno, dodać bulonu, rozmieszać i na lodzie zaziembić, potem ze spodu i z wierzchu oczyścić, dodać estragonu suchego w mocnym occie zagotowanego, wina, kilkanaście białków rozbitych z trochę wody, wsypać soli w miarę, mieszać zwolna zagotować, przez kwadrans gotując, potem puścić przez serwetę lub worek flanelowy i na lodzie postawić, a gdy dobrze zamarźnie, brać do użycia.

Uwaga. na lodzie nie stawiać w naczyniu miedzianém, gdyż naciągnie grysztanu, lecz w inném jakimkolwiek.

Kiełbasy.

Wziąć z parę zajęcy wyrznąć z nich mięso, żyły odrzucić, piersi z indyków, kur, połówkę kotletowych dwie, usiekać to drobno, dodać łyżkę majeranu, tyleż bazyliki, soli w miarę, pieprzu angielskiego, parę gałek mu-

szkatowych, parę cebul naydrobniéy usiekanych, z których sam tylko sok przez serwetę wycisnąć, to wszystko razem usiekawszy dobrze, w szklance wina rozpuścić, mocnego bulonu więcéy ćwierci, wlać to do siekaniny, tylko nie gorącej i robić kielbasy zwyczajnym sposobem.

Kto chce, może dołożyć do połowy mięsa czosnku parę ząbków dla odmiany.

ROZDZIAŁ XV.

O CIASTACH DROŻDŻOWYCH NA ŚWIĘTA WIELKANOCNE.

O mazurkach i ich urządzeniu.

Wziąć wysuszonéy mąki pszennej gar-
niec jeden, przesiać ~~przez~~ na stolnicę,
zgarnąć w kupę, łyżki stołowe i to przez sito
drożdży, mléka ciepłego kwaterka, drożdże
próżrobić z mlékiem, i dodawszy téy saméy
mąki przykryć, aby się drożdże rozegrzały i
ruszyły, dolewać potém mléka po trochu, ta-
koż żółtków od jay 30., masła roztopionego
pół kwarty, cukru więcéy kwaterki, łyżkę
stłóconego badyauu, tyleż cynamonu, wy-
rębić to, wybić ciasto dobrze, gdyby było
twardowate, wyrobiwszy, ciasto zebrać, przy-
kryć, aby się ruszyło, gdy się ruszy, prze-

robić znowu raz a w pół godziny drugi, potem formować.

Chcąc mieć żółte ciasto, wlać stołową łyżkę szafranu i rozrobić z ciastem.

Ukształcenie ciasta na mazurki.

Wziąć ciasta białego i żółtego, po kawałku rozwałkować grubości dwóch rubli, równo położyć na półarkuszu papieru, masłem tłustym nasmarowanego, wyrównać, oberznąć ciasto, aby równe było z papierem, potem postawić w cieple, aby podrosło, a gdy podrośnie:

1. *Sposób.* Migdały pokroić cienko w paski, dodać trochę cukru, wymieszać, aby wilgości nabrały, podzynkować ciasto jajami rozbitymi, obsypać dobrze migdałami, wyrównawszy posypać jeszcze cukrem, wodą trochę pokropić i odpiekać w piecu.

2. *Sposób.* Wymieszać siekaninę z migdałami i rodzeńek drobnych dodać nieco cukru, podzynkować ciasto jajami, aby migdały lepiej przylgły, obsypać po wierzchu dobrze cukrem pokropić wodą i odpiekać.

3. *Sposób.* Stłoc migdały na miazgę na pół z cukrem, dodając białka od jaj, aby masa była rzadkawa, rozciągnąć tę masę nożem po cieście i w piecu odpiekać.

4. *Sposób.* Śer świeży domowy trzecio dobre w naczyniu, dodawszy jaj, także cukru

w proporcya, masła klarownego, rodzeńek drobnych, tę masę rozmieszawszy, rozciągnąć po cieście całym, posypać cukrem i odpiekać.

5. *Sposób.* Chcąc, gdyby wytworniejsze były, rozprowadzić cukier tak cienko, jak strunę, rzadkawy, i snuć po mazurkach na migdały, a potem w piecu odpiekać.

Uwaga. Piec po wypaleniu tak wyregulować, aby był niezbyt gorący, aby z wolna się dopiekały przez godzinę, wierzch i spod gdyby kolor miały złotawy, wyjmować potem z pieca i układać na stół.

Rodzeńki należy przebrać naprzód, a potem w ciepłej wodzie wymyć razy kilka, aby piasek na dnie się został.

Mazurek marcypanowy.

Na dwa mazurki wziąć oczyszczonych migdałów słodkich półtora funta można dodać gorzkich łyżkę stołową, włożyć do moździerza wpuścić wraz trzy białka od jay, aby oleju niepuścily, gdy się przetłócze dodać do brego cukru funt i ćwierć, znawu przetłóczyć dodać białek z uwagą, aby masa była gęstą, a gdy masa jak ciasto będzie, a migdały zbite z cukrem, włożyć do rądelka czystego lub na blachę, zaparzyć raz wraz mieszając, a nieprzestannie próbując gdy od palca odstanie, podsypać stolnicę cukrem,

wybrać z rondelka, zawinąć w papier, gdy nieco przestygnie, wziąć na stolnicę krytą, aby nie była wilgotną, podsypując nieco cukru miątkiego z mąką na pół, zręcznie masę rozciągnąć wałkując wałkiem grubini na pół rubla, wielkości pół arkusza papieru, i równo oberznąć, pozostałą masę powtórzyć, krajać paski téj masy ćwierć cala wyżyni, brzegi białkiem dzyngować, obsuszyć w piecu po chlebie, aby kolor żółtawy wzięła, a gdy ostygnie, nalewać cukier grubini rubla, nożem wyrównać, można po trochu dodać jagód, konfitur samych bez soku, lub cykaty, i powtórnie w piecu dość ciepłym upiec, aby cukier wysechł.

Piec zawsze na papierze czystym, niczem nie smarowanym, bo bez papieru do blachy przylgnie i zdjąć się nie da.

Mazurek kartoflowy.

Wziąć mąki z zgotowanych kartofli kwartę jedną na misę, wstawić do pieca, aby gorąca była, a gdy gorąca, ubić żółtków z jay 10, w gorącą dodać łyżkę stołową cukru, cynamonu lub badyanu dwie, w niedostatku anyżu dla odoru, kubek kawiany mąki kartoflanej, tyleż masła klarownego, to razem dobrze, wymieszać za gorąco, aby się żółtka zaparzyły massa zgęstniała, wystudziwszy na zimno, na stolnicy rozdzielić na pół na dwa

mazurki pół arkuszowe i różwałkować, włożyć na papier jeden i drugi mazur, które powinny bydź dobrze masłem podzyngowane, i wstawić do pieca niezbyt gorącego na godzinę, później gdy ostygnie, cukrować cukrem i znowu wstawić do pieca, aby się opiekl, lub też rodzeńkami drobnemi oczyszczonemi obsypać.

Makę przygotowuje się tym sposobem: kartoflę odparzywszy, obierać na gorąco po jednéj i przecierać na sicie.

Lukier do lukrowania ciast.

Wziąć w miseczkę polowaną miarko słó-
czonego kandyzbrotu i przez sito gęste dobrze
przesianego naprzykład pół funta, białek z jaj
świeżych 6, pół cytryny wycisnąć do tego i
raz wraz łyżką drewnianą trzeć z godzinę,
aż nim cukier biały jak mléko nie stanie się
i zgęstnieje, a gdy zagęsty, można dodać bia-
łek od jaj, a będzie lukier gotowy.

Lukier czekoladowy.

Utrzeć pół funta czekolady na tarce, wło-
żyć do czystéj pokrywki, i na żarze mieszać,
aby się zgrzała i koloru czarnego nabrała,
włożyć potém do miski polowanéj, dodać
ćwierć funta cukru miarkiego, dokładać bia-
łek od jaj uważając, aby nie rozrzedzić, i

tarć to dobrze, aby się lukier zrobił doskonale, a potem ciasta lukrować.

Babki zaparzane.

Wziąć mąki funtów cztery do naczynia czystego, trzy części teyże mąki zaparzyć dwiema kwartami zagotowaném goracém mlékiem, potem dobrze wymieszać, a gdy przestygnie, dodać drożdży gęstych świeżych kwaterkę, wymieszać dobrze, wlać pół kwarty masła, lecz nie gorącego, tyleż cukru i wsypać resztę mąki, mieszać, wybijać z godzinę, rozdzielić potem masę na dwie części, do jednéy połowy dodać żółtków od jay 30, kordymonii kawianą łyżeczkę, cynamonu, skórki cytrynowéy usiekanéy i wybijać to dobrze przez pół godziny, postawić, aby podrosła, a gdy podrośnie ciasto, wymieszać i włożyć w rondel czysty w formę podług wielkości massy, wydzyngować masłem wprzód i tak masłem wydzyngowana stać powinna w miejscu ciepłym nie trącając, a gdy wyrośnie, wstawić do pieca na dobrych godzin dwie.

Do drugiéy części ciasta zostawionego, gdy już wybite ze wszelką dla smaku przyprawą, ubić pianę z białek od jay 30, wymieszać, a gdy podeydzie w ciepłym miejscu postawione, postąpić takim sposobem daléy, jak z wyżej opisaną.

Przy ostatku dodać drobno usiekanéy cy-

katy lub rodzeńek drobnych, oczyszczonych
ćwierć funta.

Chcąc mieć żółtą babkę, dodać szafranu,
łyżkę stołową, już utartego na mąkę, w łyż-
ce mleka rozprowadzonego.

Babka drożdżowa niezaparzana.

Na babkę okazałą wziąć mąki marymon-
skiej suchej, przesianej przez sito do necół-
ki kwart-trzy, zrobić we środku jamkę, wlać
mleka ciepłego pół kwarty, drożdży dobrych
kwaterek i rozrobić z mąką, aby nie gęsta
była, a gdy podejdzie, rozrobić, dodać żółt-
ków 30, masła klarowanego pół kwarty, ty-
leż cukru stłóconego, łyżkę cynamonu, ty-
leż skórki cytrynowej, trochę kordymouii,
nieco soli, wybijać to dobrze, aż nim ciasto
od rąk odstawać będzie, włożyć rodzeńek
dużych lub małych, przemieszać i niech do-
brze podrośnie, przerobić to nie już nie sy-
piąc do razy dwóch, a potem do formy do-
brze masłem wydzyngowanej włożywszy od-
piekać w piecu niezbyt gorącym półtrzeci
godziny. Chcąc mieć żółtą babkę, trzeba do-
dać dwie łyżki utartego szafranu do ciasta.

Uwaga. Ciasto zarobione podraść po-
winno w ciepłym miejscu, aby nie zaziem-
nić; mleko lać nie gorące, aby nie zaparzyć,
a zwłaszcza drożdży; ciasto zarabiać niezbyt

gęste, strzedz się należy, aby nie trącić, gdy ciasto już w formie. Piec należy dobrze wypalić, aby gorącość długo utrzymywał, naten-
czas tak wierzeh, jako i spód wygasić, wy-
miotłszy wsypać garść mąki, a gdy się ta nie
pali, lecz zwolna kolor nabiera, stawić na-
tenczas ciasto do pieca.

ROZDZIAŁ XVI.

O SPOSOBIE ROBIENIA KISZEK W RÓZ-
MAITYCH GATUNKACH I URZĄDZANIU
SALCESONÓW.*Kiszki francuzkie.*

Wziąć funtów trzy świeżego sadła, za-
ziembić go na lodzie, skroić drobno w kostkę,
włożyć do rondelka pobielanego drobno skra-
janey cėbuli tyle, ile sadła, przykryć pokry-
wą, i na wolnym ogniu niech się maceruje,
a gdy miękka cėbula, wlać mlėka niezbie-
nego, a lėpiėy jeszcze śmietanki kwart dwie
i pół, dodać cukru pół funta, badyanu łyżek
stołowych dwie, pieprzu angielskiego utłóczo-
nego łyżeczek kawianych dwie, soli kuchen-
ney łyżkę stołową, gałkę muszkatową, to
wszystko zagotowawszy razem, zasypać dro-
bnych Krupek gryczanych na to mlėko, mie-
szając uważać, aby zagęstniało trochę, pod po-
krywą na izarze, aby doszło, odstawić po-

żnięć aby odstygło, a gdy odstygnie, rozrabić potrochu krwią wieprzową: która to krew powinna być przez sito przetarta, aż się stanie rzadkawa masa, nalewać poźnięć w kiszki zwane kiełbaśnice, a nie wgrube kiszki; zawiązywać końce, wyrównywać i we wrzącej wodzie odgotować przez kwadrans od zagotowania wody.

Kiszki podgardlane.

Od wieprza dobrego wydobyć ozor z podgardlem całym, odgotować w garnku z dodatkiem włochezyzny cebuli dla smaku, a gdy już dobre miękkie podgardle z ozorem, wybierać i przetak, aby ściekło i ostygło; siekać poźnięć jak można najdrobnięć, funt masła wieżego zmieszany z dwoma kubkami cukru dodając żółtków 10. teraz włożyć podgardle, trochę cynamonu, kordymonij, nieco goździków, to wszystko utłóczonych, bułki pszennej tartę kwartę, śmietanki słodkiej pół kwarty, białka ubić na pianę, i to wszystko razem dobrze wymieszawszy, nakładać do kiszek zwyczajnych grubych i odgotować tak, jak inne w wodzie przez pół godziny, a poźnięć podsmażać.

Kiszki wątrobiane francuzkie.

Wziąć masła świeżego do rondla dobrze

wybielanego funtów trzy, rozpuścić one, dodać kwartę cebuli jak naydrobniéj w kostkę skrajanéj, i to na wolnym ogniu postawić w rondlu razem, niech się tak pod pokrywą maceruje zwolna, aż nim stanie się miękka cebula i aby się nie zarumieniła, agdy przestygnie, dodać bułki utartéj na tarce kwartę, goździków łyżek kawianych dwie, tyleż cynamonu i pieprzu angielskiego, gałkę muszkatową, dodać późniéj trwi wieprzowéj przez sito przetartéj tyle, by była massa rzadkawa, soli kuchennéj w Poporcya, i to wymieszawszy dobrze, nalewać do kiszek kiełbaśnic i gotować pół godziny pod pokrywą, późniéj wybierać na przetak, a jak potrzeba do użycia, podsmażać w szmalcu wieprzowym.

Kiszki wątrobiane wieprzowe.

Wziąć wątrobę świeżą, krajać w zraziki i skrobać nożem, aby żyły pozostały, potem nsiekać dobrze i przetrzeć przez rzadkie sito; wziąć do rondla lub misy tę wątrobę, dodać piroga czyli bułki tartéj pół kwarty, śmietanki słodkiéj kwaterkę, ubić żółtków od jay 10, masła funt rozpuścić i dodać raz wraz to mieszając nieustannie z kwadrans; dodać potém zaprawę, gałkę tartą, łyżkę majeranu, dwie łyżeczki angielskiego pieprzu, jedną prostego utłóconego, soli w miarę, od tych jay zbić pianę, wymieszać i nakładać ki-

szki zwyczajne grube, końce zawiązywać i gotować blisko pół godziny spuściwszy na wodę. Ta proporeya służy na jedną tylko wątrobę.

Kiszki ryżowe.

Wziąć funtów trzy ryżu, przebrać go na stole z uwagą, aby kamyka nie było (którem często zwykł się znaydować), wysiać potem na rzadkiem sicie, aby piasku nie było, wypłókać potem w wodzie, i nalawszy go wodą zagotować dobrze, odlać potem na sito, przepłókać i niech woda ściecze; wziąć potem do rondla śmietanki lub mleka niezbieranego półtrzeci kwarty, masła funt jeden, rodzeńek drobnych oczyszczonych ćwierć funta, cynamonu łót lub kordymonii, dobrze usiekana cytrynę (skórkę wierzchnią żółtą zrzucać), cukru pół funta, z tem wszystkiem przegotować ryż, a gdy przestygnie, dodać pięć jaj, sadła wieprzowego topionego kubek jeden i łyżkę stołową dobrze usiekanych migdałów gorzkich, a to dla odmiany smaku, wymieszać i nakładać w kiszki zwyczajne, odgotować w wodzie przez kwadrans, wybrać na przetak, trzymać na zimnie, poźniéj naylepiéy obrumienić w piecu do koloru żółtawego, lecz przysmażając kiszki do użycia, trzeba one nie w maśle smażyć, lecz w tłustości czyli szmalcu wieprzowym, a to dla tego, że smażone w maśle tracą smak.

Kiszki gryczane proste.

Wziąć krup gryczanych prostych do rondla czyli misy dużej garniec jeden, dodać tłustości wieprzowéy kwartę, tyleż krwi przez sito przetartéy, rozmieszać i uważać, aby nie była rzadką, dodać soli w proporcją, majeranu utartego łyżkę stołową, pieprzu angielskiego i prostego miałko utłóczonych po tyleż, wymieszać dobrze i nalewać do kiszek, wyrównać, spuszczać potem na wodę i gotować blisko godziny próbując, nim kasza będzie gotową, podsmażać poźniéy w tłustości wieprzowéy.

Kiszki z mąki gryczanéy.

Wziąć naprzykład mąki kwart trzy, krwi wieprzowéy przetartéy przez rzadkie sito garniec, wlać do niéy kwartę tłustości wieprzowéy i po trochu lejąc do mąki rozprowadzać, dodać łyżkę majeranu, łyżkę badyanu, pieprzu angielskiego i prostego po pół łyżki, wymieszawszy to wszystko dobrze, nakładać do kiszek, zawiązać, wyrównywać, a poźniéy gotować przez pół godziny dobréy, przesmażać zwolna w tłustości do koloru.

Maciek barani.

Wziąć ze świeżo ubitego barana lekkie

z wątróbką, od której żółć odrzucić należy, włożyć w garnek, dodać marchwi, pietruszki, saler, dla smaku trochę soli, nalać wodą, ugotować na miękko, wyjąć z tego naczynia, gdy ścieknie, usiekać najdrobnięj, wziąć do misy tę siekaninę, dodać jay 7, bułki pszenney tartéy dwa kubki, rodzenek drobnych kubek, soli, łyżeczkę kawianą pieprzu angielskiego, na koniec noża prostego, tłustości wytopionéy baraniéy kubek, wymieszawszy to, ronderek błoną czyli plewą wyłożyć, uprzednio cokolwiek masłem podzynować, włożyć tę siekaninę do niezbyt gorącego pieca na dobrą godzinę albo i więcej, do stołu wydać w całku taką babkę.

Błonka czyli plewa znajduje się w baranie i cielęciu, która jest użyteczna.

Informacya o mięsie na salcesony.

Bierze się mięso i kładnie się do rosołu od pekefleyszu, lub na tydzień nieco usalecrować, usolić, niech naciągnie odoru od liścia bobkowego, rozmarynu, jałowcu, stężeje i koloru różowego nabierze; biorąc do robienia wilgoć na płótnie wycisnąć. Kiszki wołowe nawet w rosole powinny poleżeć choć przez dni cztery, aby się przepreperowały, co wielce jest pożytecznem.

Niektórzy biorą mięso świeże do robienia, lecz to nie jest zdatne, gdyż robione z niego salcesony, nie są tak trwałe i zdatne do konserwowania, ponieważ saletra i sól dają wilgoć, sok przez to wypuści i nie może stężeć, radzę więc, gdyby mięso było urządzone wyżej opisanym sposobem.

Sposób robienia salcesonów.

W proporcji małej naprzykład, wziąć mięsa wieprzowego zupełnie bez tłustości funtów 40, wołowego co nazywamy pieczeń zrazową, lecz bez łożu funtów 24, teraz zajęczego, łosiny lub sarniny, co się wydarzy funtów 15; to wszystko krajać w cienkie zraziki, odrzucając precz żyły i siekać jak najdrobniéj, lub też tłóć w stępie; potem dodać majeranu oczyszczonego łyżek stołowych 3, jeśli jest bazylika łyżkę, pieprzu prostego grubo stłóconego łyżek stołowych dwie, gałganu łyżkę jedną, tyleż imbiernu, gałek muszkatoowych startych na tarce dwie, słoniny drobno w kostkę skrajanéj funtów dwa, czosnku ząbków trzy (a nie główek), usiekać i dodać; to wszystko wymieszać jak naylepiéj, potem nakładać w kiskę wołową, wyrównać, ~~aby~~ pustych czyli próżnych miejsc nie było, a także i wiatru, a w tenczas zawiązać oba

końce i włożyć pod prasę, nacisnąć dobrze na porę jedną, a to dla tego, aby się mięso wszędzie ścisnęło i dziurek nie było; po czém wywiesić gdzie wiatr przechodzi na parę dni, a potém wędzić trociną olchową lub brzozową, dodając jałowcu do tego, ciągle przez tygodni trzy i nocą podkurza się, po-
 znięty utrzymywać w miejscu takim, gdzie wiatr przechodzi.

Drugi sposób robienia salcesonów.

Wziąć kilka zasaletrowanych gęsi, i sam miękisz z piersi powyrzynać, kilka ozorów takżę usaletrowanych, z których sam miękisz wyrzynać, polędwicę wołową, lecz bez łożu i żył, piersi od trzech cietrzewi lub kuropatw, polędwicy od kabana cztery, i to wszystko z żył obrawszy usiekać jak naydrobnięty, lub też utłóć, dodać w kostkę skrajanę słoniny pół funta, kordymonii samych ziarenek nieco przetłóczonę łyżkę, pieprzu grubo stłóczonę łyżkę, gałkę muszkatową, romu kwaterek lub spirytusu; to wszystko dobrze wymieszać, i tak dalęć postępować sposobem wy-
 żę opisanym robienia salcesonów.

Uwagi. Salcesony grube gdy obwędzają się dobrze oschły i we środku wilgoci nie mają,

obszywać płótnem gęstém, układać w faskę, przesypywać popiołem wysianym.

Salcesony aby przezroczyste były i czerwone, majeran, bazylikę usiekać, pieprz takż prosty tłóć, a pył czyli mączkę na gęstém sicie wysiać, a samą krupkę użyć, a to dla tego, gdyby koloru nie brudziło i nie tamowało.

Ozory biorące się do salcesonów trzeba wyrzynać od podgardla, gdyż od samego końca są twarde i nieużyteczne.

SPIS RZECZY.

ROZDZIAŁ I.

O śniadaniu czyli zakąskach.

karta.

Sér z wątróbek cielęcych	7
Sér gorczycowy	8
Śledzie pieczone	8
Śledzie odsmażane	9
Massa do maczania odsmażanych śledzi	10
Śledzie innym sposobem	10
Śledzie na bułkę	11
Buterschnitt	11
Chléb zajęczy	11
Oliwki	12
Grzanki cietrzewie lub zajęcze	12
Fląderki	12

ROZDZIAŁ II.

O bulonach, zupach mięsnych, postnych, i o chłodniku.

O zupach w ogólności	14
Bulon z mięsa wołowego	15
Zupa biała z bulonu	16
— — z gęsi lub kaczki z krupami per- łowemi	16

	<i>karta.</i>
Zupa z kaszy jajecznój	17
— — biała	18
— — szczawiowa	19
— — maślna z owsianki	20
— — rakowa	20
— — z marchwi	21
— — kapustna	22
Drugi sposób robienia zupy kapustnej	22
Trzeci sposób robienia teyże zupy	23
Barszcz	24
Zupa z grochu zielonego	25
— — rybna maślna czyli postna	26
— — arbużowa	26
— — rumiana z kapustą	27
— — migdałowa	28
— — z miętuzów	29
— — z rzepki młodej	30
— — salerowa	30
Chłodnik malinowy	31
— — z mleka	31
— — z cebuli	32
Zupa głogowa postna	33
Zupa ze śliwek lub jabłek	34

ROZDZIAŁ III.

O sztuce mięsa.

O sztuce mięsa w ogólności	35
Sztuka mięsa opiekana	36
— — — — ze smarżami	36
— — — — biała z jarzyną	37
— — — — opiekana innego rodzaju	38

	<i>karta.</i>
Sztuka mięsa bigosowa	39
— — — — z chrzanem	39
Drugi sposób sztuki mięsa z chrzanem	40
Sztuka mięsa wieprzowa zamiast dzika	40
Kotlety wieprzowe	41
Sztuka mięsa z połówicy wieprzowéy lub wołowéy	42
Drugi sposób téżé sztuki mięsa	43
Bifstyk czyli sztuka mięsa z połówicy na prędce	43
Sztuka mięsa zrazowa z pieca	44
— — — — z kwaśnemi rydzami	45
— — — — huzarska zrazowa	45
— — — — w kartoflach	46
Głowa wieprzowa zamiast dzika	47
Rolada z prosięcia	49
Zraziki z indycznych piersi	50
Zrazy z zająca lub sarniny	50
Baranie mostki z ryżem	51
Mostki z kminem	51
Mostek odgotowany na miękko	52
Kotlety baranie	52
— — obsypywane	52
Potrąwka z młodych gęsi z grzybkami	53
Karmna gęś lub kaczka	54
Potrąwka na prędce w podróży, lub gdy w domu przybędzie gość niespodziany	55
Zraziki podróżné	55
Zraziki z cielęciny innym sposobem	56
Kurczęta z rusztu	56
Mostki cielęce	57
Kurczęta z białym sosem czyli frykas	58

	<i>Karta.</i>
Kapłon czyli kura ze śledziem	59
Kapłon na pieczone żeby odor był śle- dziowy	60
Kapłon z jałowcem	60
Prosię z łazankami	61
Cietrzew lub zajac z buraczkami cwi- kłowemi lub kapustą czerwoną	61
Cietrzew z buraczkami inaczey	62
Kaczki po wieysku z borowikami	62
Geś z kaszą pieczona	63
Prosię z chrzanom	63
Kryski z rósztu cielece	64
Drugi sposób	65
Kryski w naleśnikach	65
Ozór z podlęwą	66
Potrąwka z kuropatw domowych	67
Kuropatwa ze śledziem	67
Kury z jajami z sosem grzybowym	68

ROZDZIAŁ IV.

O l e g u m i n a c h.

Jajecznicę wieyską legumina	70
Sér jajeczny na leguminę	71
Legumina z świeżego twarogu	71
— — — z krup kartoflanych	72
— — — z marchwi	73
Legumina z kapusty słodkiéy	73
— — — z kartofli	74
— — — z arbuza czyli dyni	74
— — — ze szpinaku	75
Szpinak w naleśnikach	75

	<i>karta.</i>
Legumina z ryżu	76
— — — z lanych klusek	76
— — — z zaparzanego ciasta	77
— — — z makaronu domowego	78
Makaron w mleku	78
Legumina mléczna drożdżowa	79
— — — drożdżowa	79
— — — z jay	80
— — — zimna z kwaśnéy śmietany	80
Drugi sposób	81
Pianka ze słodkiéy śmietanki	82
Sposób robienia andrutów	82
Wafle drożdżowe	83
Wafle smietankowe	83
Naleśniki piankowe	84
Naleśniki z patelni do stołu	85
Legumina z naleśników	86
Sos szodowy czyli winny	86
Sos śmietankowy	87
Inna legumina z naleśników	87
Legumina z krysek cielących	87
— — — pieczona z ciasta zaparzanego	88
— — — z cielący wątróbki	89
— — — z mózgów	90
Pezy gotowane na parze	90
Legumina z łazanków	91
Łazanki z sérem	92
Legumina z sérem w mleku	92
Blinki	93
Legumina z jabłek zimna	93
Legumina z jabłek gorąca	94
Legumina z jagód	94

	<i>karta</i>
Legumina z jabłek	95
— — — mléczna	95
Babka wielkanocna guzowata z zaparza- nego ciasta	96
Babka z różną seką	98
Babka drożdżowa zaparzana z romem; imbierem lub kordymonią	100
Babka drożdżowa innym sposobem	101
— — drożdżowa żółta	102
— — migdałowa	103
— — chlebowa	103
O mące chlebowej	104
Ciasta drobne	104
Babka przekładana	104
Lukier do oblewania ciasta	105

ROZDZIAŁ V.

O Kremach.

Krem szodowy	107
— — śmietankowy słodki bez żółtek	107
— — poziómkowy	108
— — z śmietany kwaśnej	108
— — rozetowy	108
— — czekoladowy	109

ROZDZIAŁ VI.

O potrawach rybnych i maślnych.

O rybie w ogólności	110
Szczupak lub inna ryba z burakowym rosółem	110

Ryba szara :	111
— — z chrzanem	111
— — z białym sosem	112
— — rumiana	113
— — z buraczkami	114
— — z sosem musztardowym	114
Okuń lub sardak z jajami	114
Jaźgarze	115
Szczupak z rzepą	115
Siekanie do nadziewania ryby	116
Kiełbaski smażone z rybiego siekania czyli krążek	116
Kotlety lub zrazy z tegoż siekania	117
Kotlety lub zrazy grzybowe	117
Zrazy rybie z grzankami	118
Kotlety lub zrazy z kartofli	119
Kotlety lub zrazy z jay	119
Potrąwka z jay	120
Potrąwka śmietankowa z jay	120
Jaja gęsie pieczone	121
Drugi sposób	122
Raki z piwem i imbierem	122
— — z kaszą drobną po gospodarsku	122
— — z grzybami	123
Rolada z węgorza	124
Rolada z linów	125
— — ze szczupaka	125
Szczupak lub lin z kapustą czerwoną	126
Szczupak z łuską	127
Okunie lub sielawa z chrzanem pieczone	127
Okunie lub sielawa ze śledziem	128
Okunie pieczone z grzybami	129

Sposób moczenia stokfiszu na użycie do stołu	129
Stokfisz po kapucyńsku	130
Stokfisz z śmietankowym sosem	131
Imitacya szczupaka lub śadaka na podobieństwo stokfiszu	132

ROZDZIAŁ VII.

O jarzynach.

Sposoby rozmaite, któremi jarzynę przyozdobić można	133
Szczaw świeży na jarzynę	133
O przyozdobieniu wszelkich jarzyn	138
Drugi sposób przyozdobienia jarzyny	138
Szczaw marynowany na jarzynę	138
Jarzyna ze szpinaku	139
Jarmuż	140
Szparagi	140
Kalafiory	141
Kartofla włoska	141
Kapusta słodka na jarzynę	141
Kapusta czerwona	142
Buraczki czerwone ćwikłowe	142
Groch młody zielony	143
Marchew tarta, albo też inna jarzyna	144
Pasternak na jarzynę	144
Pasternak innym sposobem	145
Trzeci sposób pasternaku na jarzynę	146
O jarzynach letnią porą	146
Jarzyna z soczewki	147

	<i>karta.</i>
Fasola biała	147
Drugi sposób	148
Jarzyna z kartofli	148
Fasola zielona na jarzynę	148
Fasole marynowane	149
Jarzyna z kartofli	150
Inny sposób jarzyny z kartofli	150
Jarzyna przecierana z włoskiéy kartofli czyli bulby	151
Jarzyna z łopatek grochowych	151
Smarże czyli grzyby pomarszczone	151
Włoska bulba czyli kartofla	152

ROZDZIAŁ VIII.

O kołdunach i pirożkach.

Pirożki z sêrem pieczone w kapuścianych liściach czyli ukraińskie	154
Pirożki drożdżowe	155
Drugi sposób	156
Sposób robienia na prędcie mąki gryczanéy	156
Pirożki ukraińskie z mąki gryczanéy	156
Pirożki z cielecego lekkiego	157
Kołduny z ryby	158
— — — rakowe	158
— — — z suchych grzybów	159
— — — z świeżych grzybów	160
Kołdunki z smarżów	160
Pirożki z śliwkowych powideł	161
Kołduny z mozgów	161
Kołduny z krysek cielecych	161

	<i>karta.</i>
Jabłka smażone w cieście	162
O grzankach	163
Drugi sposób	163
Grzanki z bułki z sosem	164
Jak robić sagowe krupy	164

ROZDZIAŁ IX.

O pieczystém używaném na stołach w czasie świąt Wielkanocnych.

Pieczeń wołowa zrazowa zimna naksztalt pekefleyszu	165
Pieczeń łosia	166
Pieczeń cielęca szpikowana	167
Pieczeń cielęca z sosem śmietankowym	168
Pieczeń sarnia lub daniela	168
O drobnéj zwierzyńie	169
Kapłon na gorąco lub na zimno	169
Kapłon innym sposobem dla odmiany	170
Kapłon lub indyk z jałowcowym sosem	171
Gęś na święcone saletrowana	171
Szynka	172

ROZDZIAŁ X.

O przygotowaniu farszu lub siekania do nadziewania prosiąt lub indyka.

Nadzienie czyli siekanie dzikie	174
Anszpik	174
Sok z czarnych jagód lub kościenic	175

ROZDZIAŁ XI.

Klucz do dystyllacyi.

Wstęp	177
O śpi rytusie	178
Wódka migdałowa	180
— — cytrynowa	180
— — ajerówka	180
— — goździkówka	181
— — miętówka	181
— — anyżówka	181
Uwaga co do wódek	182
Pomarańczówka	182
Piołunkówka	182
Ratafia w lecie robiąca się	183
O likworach	183
O ratafiach likworowych	183
Likwor różany	184
— — waniliowy	184
— — cytrynowy	184
Rozprowadzanie wódek	185
O klarowaniu	185
O filtrowaniu	185
O kolorach	186
Kolor różowy	186
— — fiołkowy	186
— — cytrynowy	
— — niebieski	
— — ciemny	187
— — zielony	
O skórkach pomarańczowych	
O kwasie cytrynowym	188

Przestrogi	kerta.
Sposób robienia mordwiuu	188
	190

ROZDZIAŁ XII.

O urządzeniu spiżarni domowey.

O sokach	191
Sposób drugi	191
Sok z malin i poziomek	192
Sok z wiśni	193
Sok żórowinowy	193
Woda imbirowa służąca do picia w czasie upałów	194
Grzyby na konserwę	195
Grzyby świeże zimą	195
Kalafiory na konserwę	196
Fasola	197
Kukurudza czyli turecka pszenica	197
Melony, kawony i t. d.	198
Groch zielony suszyć	198
Groch w strączkach	199
Pekefleysz	199
Sliwki albo wiśnie na sałatę zimową przyrządzone	200
Powidła ze sliwek na zimową potrzebę	201
Powidła z jabłek	201
Fasola na zimę	202
Drugi sposób	202
Borowiki	202
Agrest w butelkach	203
Proszek grzybowy	203
Szpinak na zimę	204

Sposób Lwowski konserwowania ryby	
w baryłkach	204
Jabłka lub gruszki marynowane	204
Cebulka małańka marynowana w stojach	205
Szarłota rodzaj cebuli	206
Estragon solony	206
Kopr i pietruszka	207
Bob	207
Masło rakowe	208
Bulen z pomidorów	209
Jak przysposobić letnią porą w domu drób	
skruszały, oraz utrzymywać zwierzynę	210
O zwierzynie	211
O przysposobienia zwierzyny z jesieni	
na zimę	211
O marynowaniu zwierzyny, która będzie	
jak świeża	212
Baranina w jesieni po tatarsku	213
O prosiętach obwędzanych	214
Sposób utrzymywania młodego drobin	214
Utrzymywanie raków dla wygody stołowej	215
O konserwie drobin do drogi	215
O musztardzie	216
Zaprawa musztardy	216
Musztarda z miodem	217
Bulon myśliwski, który także może być	
użyteczny w podróży	217
O potażeryi czyli włoszczyźnie	218
Opisanie rósztu	218
Trunek z jabłek, gruszek winiówek bez	
wody	219
O prassie	220

	<i>karta.</i>
Węgierki	220
Ogórki gospodarskie	221
Jak dostawić szczupaka lub karpia żywego w dalekie strony letnią porą	221
Zimową porą	222
Informacya o drożdżach	222
Drożdże czarne	223
Sok dla użycia zamiast cytryn	223

ROZDZIAŁ XIII.

O k u c y i.

Rejestr potraw rozmaitych, służących w dzień kucyi	225
Szczupak na szaro	226
Sposób robienia gąszczu	227
Karpie lub leszcze sadzone	227
Szczupak z łuską	230
Jałgarze z imbierem	230
Szczupak lub sardak na zimno	231
Okunie na gorąco	233
Sposób robienia sosu do tych okuniów	233
Szczupak na żółto z nadzianiem	234
Postne siekanie, czyli farsz rybny	235
Zupa migdałowa	236
Zupa grzybowa rumiana	237
Zupa z głogu	238
Groch z sytą	238
Sliwki	238
Kisiel czyli blamanż migdałowy	239
Marmulada do makowego mleka	239
Ryż z sytą zamiast pęsku	240
Grzyby z chrzanem	240

	karta.
Lamańce z makiem	241
O pieczystém postném z ryb	241
Sielawa	241
Pieczyste z jesiotra	242
Sago	243
O ciastach postnych	244
Ciasto z makiem	244
Białe ciasta z rodzeńkami	244
Żółte ciasta z rodzeńkami	245
Pirożki z powidłem	245

ROZDZIAŁ XIV.

Urządzaniu mięsiwa na święta wielkanocne i ciast.

Siekanie do prosięcia lub baranka	247
Sposób drugi robienia siekania do prosięcia lub baranka	248
Siekanie żółte	249
O pieczeniu baranka	249
O pieczeniu prosięcia	249
Prosię saletrowane	250
Siekanie białe do indyka	250
Indyk saletrowany	251
Indyk rumiany z pieca	251
Indyczki lub kapłony szpikowane z różną	252
Sos	252
Pieczeń łosia	253
Zwierzyna odpiekana	254
Szynka wieprzowa	255
Szynka glaserowana	256
Pieczeń cieleca	256

	<i>karta.</i>
Szynka cieleca	257
Sposób robienia auszpiku	258
Kielbasy	258

ROZDZIAŁ XV.

O ciastach drożdżowych na święta wielkanocne.

O mazurkach i ich urządzeniu	260
Ukształcenie ciasta na mazurki	261
Mazurek marcypanowy	262
Mazurek kartoflowy	263
Lukier do lukrowania ciast	264
Lukier czekoladowy	264
Babki zaparzane	265
Babka drożdżowa niezaparzana	268

ROZDZIAŁ XVI.

O sposobie robienia kiszek w rozmaitych gatunkach i urządzaniu salcesonów.

Kiszki francuzkie	268
Kiszki podgardlane	269
Kiszki wątrobiane francuzkie	269
Kiszki wątrobiane wieprzowe	270
Kiszki ryżowe	271
Kiszki gryczane proste	272
Kiszki z maki gryczanej	272
Maciek barani	272
Informacya o mięsie na salcesony	273
Sposób robienia salcesonów	274
Drugi sposób robienia salcesonów	276



